

A ROMA, DUE FORNI GOURMAND

Alta cucina e pane quotidiano

A Roma hanno aperto in contemporanea due forni speciali. Il primo è il Romeo Chef & Baker (nella foto), un ristorante che sembra una galleria d'arte, in via Silla 26/a. Un matrimonio ideale tra il pane, la pizza e la gastronomia firmati da Alessandro e Pierluigi Roscioli e la cucina di Cristina Bowerman (1 stella Michelin con Glass Hostaria), che qui propone una formula bistronomica. Da provare il menu Solo con le mani. Sembra invece una boulangerie parigina il Panificio Bonci, in via Trionfale 36. Ma accanto ai pani a lievitazione naturale fatti con farine macinate a pietra, ai dolci e ai croissant, Gabriele Bonci ha voluto anche una cucina. Da provare gli hamburger e i panini a metro.

www.romeo.roma.it



CIOCCOLATINI DA PASSEGGIO

Li hanno creati l'artista Rita Lintz e La Molina, azienda di eccellenza italiana nella lavorazione del cioccolato. Si chiamano Fringes, frange, tema ricorrente nelle opere dell'artista newyorkese, abituata a lavorare con stoffe, stracci e indumenti.

In diversi cioccolati (bianco, al latte, fondente), in più forme e gusti (ribes nero, sale di Guérande, caramello...), sono stati creati per essere gustati passeggiando. Così, scrocchiano sotto i denti come uno snack e hanno packaging da comodo take away o piccole confezioni a tema come il teatrale Gothic della foto. www.lamolina.it

GRANDE, GROSSO E GENTILE

Uno spaghetti così non si era ancora visto. Con il diametro di 2,7 millimetri, il massimo in commercio, si merita il suo nome: SpaghetOne. Trafilato al bronzo, è fabbricato dal pastificio Gentile di Gragnano con grano duro Senatore Cappelli, varietà d'altri tempi a rischio di estinzione ma reintrodotta in alcune regioni.

Uniche istruzioni per l'uso, preparare l'acqua in tempo: SpaghetOne cuoce tra i 15 e i 17 minuti.

www.pastagentile.it



L'ARTE DEL PANINO

Pagine imbottite di sapore



Dal semplice pane, burro e acciughe al sorprendente salmerino, ginepro, *mugolio* e santoreggia, un panino non è mai a caso: il sapido deve essere compensato dal dolce, la forza dalla morbidezza... con giochi di sapore che interagiscono secondo la logica raffinata che presiede a ogni regia. Si legge nel libro *Il Pan'Ino* (M. Teresa Di Marco e Alessandro Frassica, Guido Tommasi Editore, 19,90 euro): in ogni pagina una ricetta, semplice, divertente e squisita.

www.guidotommasi.it