

Gambero
Rosso



TRASTEVERE DISCOVERS QUALITY CUISINE, by Stefano Bonilli.

TRASTEVERE SCOPRE LA CUCINA DI QUALITÀ'

di STEFANO BONILLI

Diciamolo francamente, se uno vuole mangiare bene non incomincia certo da Trastevere, quartiere ad alta densità ristorantizia ma a bassa qualità per metro quadro. Senza offesa per -gli osti- trasteverini che, nella stragrande maggioranza, pensano di essere bravi, anzi, i più bravi. Per questo motivo quando si scopre un ristorante dove la qualità della cucina è al primo posto della scala dei valori ci si entusiasma. Prendiamo, per esempio, l'Asinocotto, un ristorante di via dei Vascellari, cioè la -riva- destra di Trastevere, quella verso Porta Portese. È un locale gestito da un gruppo di giovani capitanati da Giuliano Brenna, uno che ha lavorato in cucina al Soti's di Milano e alla Terrazza dell'Eden di Roma, uno che ha tanto entusiasmo e pensa che la qualità sia un'unità di misura con la quale un ristorante si cimenta ogni giorno e ad ogni piatto.

All'Asinocotto si mangia il pesce ma anche la carne e così si può iniziare con del tonno affumicato o con un'insalata di coniglio e olive o ancora spigola e radicechio marinati al timo e gamberi in carpione. Poi come primo piatto si possono provare le trofie con pesce spada e pesto ma anche tagliolini con sardie e fiori di zucca ovvero frange integrali con ragù d'abbacchio e pecorino. Di secondo pesce spada con scalogno e capperi oppure salmone al Riesling e porri o, e qui entra in ballo la carne, tagliata di manzo all'aceto balsamico oppure filetto alla Robespierre. Carta dei dessert dalla quale si può scegliere terrina di cioccolato e pistacchio o bavarese alle fragole e, se si ha voglia di -giocare-, ordinare il vino giusto (servito a bicchiere) da abbinare al dolce.

Il ristorante ha una bella carta dei vini con una scelta di etichette che denota gusto e il desiderio di costruire un'identità al locale. Dalle 17 alle 24 funziona nel piano inferiore un wine bar dove si possono gustare aperitivi, formaggi e vini, dolci e stuzzichini vari.

Il servizio è cortese e i prezzi sono assolutamente interessanti, si spendono 50.000 lire di media alle quali vanno aggiunti i vini.

Un locale che dovrebbe stimolare i concorrenti e i clienti, i primi a migliorare la loro offerta con un beneficio per noi clienti, cioè per la collettività, i secondi ad affinare il loro palato evitando così di frequentare i locali «acchiappaturisti».

Asinocotto, via dei Vascellari, 48; tel. 06.589.89.85; chiuso lunedì, aperto solo la sera; carte di credito: AE, Csi, Visa.

Let us be frank. If you want to eat well it's better not to start out in Trastevere, a neighborhood with a high density of restaurants but low quality per-square-meter. This said without offense to the "hosts of Trastevere" who, in the great majority of cases, think themselves great - indeed - the greatest. For this reason when one discovers a restaurant where the quality of the cuisine is the most important element in the scale of merit, one gets enthusiastic. Let us take, for example, the Asinocotto, a restaurant in Via dei Vascellari, that is on the "right bank" of Trastevere, that part near Porta Portese. It's a locale managed by a group of young fellows headed up by Giuliano Brenna, who has worked in the kitchen at Soti's in Milan and at the Terrazza dell'Eden in Rome, who has loads of enthusiasm and believes that quality is the only measure with which a restaurant is made, every day and on every plate. At the Asinocotto you can eat fish and also meat and so you can begin with the smoked tuna or with a salad of rabbit and olives or even sea bass and radicchio marinated with thyme, or shrimps Carpione. Then for a primo one can try "trofie" with swordfish and pesto or tagliolini with sardines and flowers of zucchini or whole grain pasta with ragù of mutton and pecorino cheese. For the second course, swordfish steak with shallots and capers or salmon in Riesling with leeks, or - and here in dances the meat - sliced beef in balsamic vinegar or filet mignon "Robespierre". On the dessert list you can choose the terrine of chocolate and pistacchio or strawberry bavarian and, if one wants to "play", order the right wine (served by the glass) which goes with the dessert. The restaurant has a beautiful wine list with a choice of labels which indicates good taste and the desire to create an identity for the locale. From 5:00 PM until midnight the lower floor functions as a wine bar, where you can enjoy aperitifs, cheeses, wines, desserts and various appetizers. Service is courteous and the prices are absolutely interesting; you will spend about 50,000 Lire, plus wine. It is a locale which ought to stimulate the competition and the clientele: for the competition to improve their offerings with a direct benefit for us clients - that is the community - and for the customers to refine their palates, avoiding visits to "tourist traps".