Class

Supplemento speciale
allegato a Class
n. 12 - Dicembre 1991

# ROMA



CLASSIC

## LA GOLA

1. La taste: grande selezione di specialità gastronomiche provenienti da tutto il mondo.
2. La corte di John Fort: salmone appena pescato, direttamente dal Canada.
3. Dino, il Fornaio di Campo dei Fiori: pane di tutti i tipi e una ricercatissima pizza bianca.
4-5. L'interno e una vetrina di Moriondo e Gariglio: squisite leccornie preparate con ricette piemontesi di fine '800.

■ **Il fornaio di Campo dei Fiori**, Campo dei Fiori 22/a. È stato celebrato da Trombadori con un sonetto che fa mostra di sé sopra la cassa. Pane squisito di tutti i tipi, un'eccezionale pizza bianca, deliziose crostatine... e una folla composita e pittoresca che si accalca per comperarle: gente del quartiere, intellettuali, snob.

■ **Krechel**, via Frattina 134. Ottimi pasticcini alla frutta, castagne con la panna (sono la specialità della casa), krapfen alla crema, cannoli di pasta di mandorle ricoperti di cioccolata. Merita una sosta.

■ **La bella Napoli**, corso Vittorio Emanuele 246/250. Pasticceria artigianale, sforna da tempo e con successo le sue specialità napoletane: sfogliatelle ricce e frolle, strufoli, babà, pastiere a regola d'arte, gelati e sorbetti.

■ **La corte di John Fort**, via della Gatta 1. La casa del salmone: che arriva, appena pescato, direttamente dal mare e dai fiumi del Canada. Congelato senza conservanti, viene proposto in diversi formati, anche tagliuzzato e in vasetto per condire pasta e risotti.

■ **L'albero del pane**, via dei Banchi Vecchi 39. Per un'alimentazione naturale, pane integrale cotto nel forno a legna, focacce, biscotti, tutti i tipi di farina, farro, riso integrale. Ma anche saponi, creme, balsami prodotti secondo metodi antichi.

■ **La taste**, via Marianna Dionigi 49; via dei Bergamaschi 60. Vi si può trovare il primo Beaujolais nouveau in arrivo a *Roma, nonché una grande selezione* di specialità gastronomiche (pâté, marmellate, salse, mostarde, conserve), tutte di provenienza provenzale. E 75 qualità di tè.

■ **La tazza d'oro**, via degli Orfani 84. Di fronte al Pantheon, questa vecchia torrefazione vende, tra sacchi di caffè e scaffali di tè e cioccolate, le sue rinomate miscele. Anche caffè decaffeinato fresco. Specialità stagionali sono la granita di caffè con panna e la cioccolata calda con panna.

■ **Moriondo e Gariglio**, via della Pilotta 2 (piazza SS. Apostoli). In un portone del principesco palazzo Colonna, il piccolo laboratorio artigiano dove Marcello Proietti prepara con ricette piemontesi di fine '800 fondant e marron glacés. E soprattutto squisiti cioccolatini di tutte le qualità: al latte o fondenti, farciti con noci, torroncino e liquore.

■ **Pica**, via della Seggiola 12. Gelati e sorbetti eccellenti, tutti con ingredienti naturali e di prima qualità.

■ **Strega Cavour** - Espace Fauchon, via Marianna Dionigi 19/21. Nel triangolo d'oro della gastronomia ai Prati, è il negozio che ha in esclusiva per Roma i prodotti del celebre Fauchon di Parigi: pâté, terrines, salse, cioccolata, marmellate, champagne. Ottime anche le specialità gastronomiche della casa (antipasti, pasta all'uovo, tortellini, pasticceria), tutte prodotte nell'annesso laboratorio. Servizio di catering.

■ **Tre scalini**, piazza Navona 28. Ha inventato il tartufo al cioccolato, gelato con scaglie di cioccolato fondente e una ciliegina candita al centro. Da degustare seduti all'aperto, nella celebre piazza.

■ **Trimani**, via Goito 20; tel. 497971. È il più antico negozio romano di vini, fondato nel 1821 da Francesco Trimani, avo dell'attuale proprietario Marco. La varietà delle sue proposte è impressionante: dal vino sfuso alle bottiglie più preziose, che frequentemente finiscono anche nelle cantine del Quirinale. Pubblica perfino un notiziario: *Trimani notizie*.