

GIOVEDÌ 20 DICEMBRE 2018

pag. 10

GUSTO

A NATALE CLASSICI E BOLLICINE

Un percorso culinario unico tutto da scoprire: dalle ricette dei piatti tipici alle ultime novità del mondo mixology pensate per le festività

La tradizione enogastronomica italiana è invidiata in tutto il mondo; da nord a sud dello stivale si mangia e si beve come in nessun posto. Se poi a tavola ci si siede durante le feste non ce n'è per nessuno. La cucina romana è una delle più ricche e il cenone della vigilia di Natale assieme al pranzo del 25 dicembre ne sono la massima espressione.

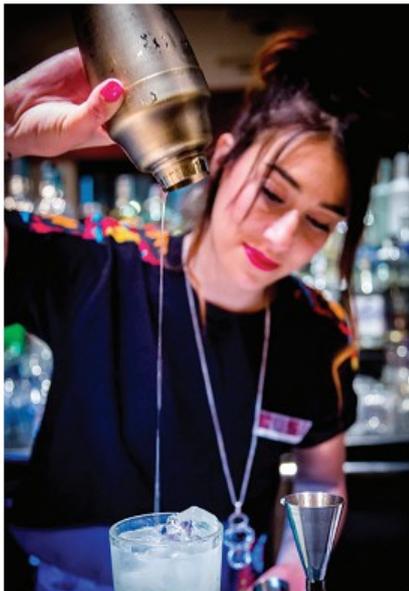
La tradizione romana vuole che il 24 dicembre, con tutta la famiglia riunita, alcune portate siano a base di pesce: dalla pasta broccoli e arzilla (razza) agli spaghetti con le vongole passando per le seppie con i piselli e il baccalà fritto. Non solo pesce, il famoso fritto alla romana con verdure e cervello e animelle d'abbacchio è un must, immancabile sulle tavole romane. Non si può rinunciare ai dolci: il pangiallo è un mix di sapori travolgenti con mandorle, miele, noci e cioccolato e il famoso croccante alle mandorle. La tavola colorata e imbandita è il simbolo delle feste e del calore familiare e ci sono alcuni locali nella Capitale che rispettano tradizione e bellezza e che offrono menu speciali in occasione delle feste natalizie: la scelta è ampia per riunire la famiglia fuori dalle mura di casa, dal folklore delle osterie romane, con i sapori di una

volta e un buon bicchiere di vino, ai locali più nuovi e raffinati che portano in tavola l'innovazione. Non resta che prepararsi e attendere che la festa cominci!

COCKTAIL. Non solo tradizione e piatti abbondanti, chi è amante dei drink e sempre alla ricerca di novità sarà affascinato dalle varianti natalizie delle classiche bollicine

e dei migliori cocktail di sempre. I barman di alcuni famosi locali romani hanno sperimentato e trovato nuove ricette che conquistano al primo assaggio. Al ristorante Baccano di Roma Mario Frulla, il barman, ha dato vita a l'Avion: un drink fruttato, a base di liquore H Theoria Hystérie, sciropo di mandarino e drop bitter alla liquirizia. Se invece

“**DA BERE I BARMAN ROMANI REALIZZANO TANTE VARIANTI DEI COCKTAIL CLASSICI**”



“**A TAVOLA DALLE OSTERIE CON I SAPORI DI UNA VOLTA FINO AI LOCALI PIÙ MODERNI I MENU NON DELUDONO**”



I barman capitolini risultano sempre tra i più apprezzati dietro al bancone



I cocktail non passano mai di moda nemmeno a Natale

siete amanti delle bollicine non potrete non assaggiare il The Original Champagne cocktail: Alessandro Antonelli, barman dello Sky Stars bar, propone una variante della classica flute con un drink a base di Hine cognac Champagne Jacquart. Se la vostra passione è il Martini, Giulia Castellucci, barlady del bar Co.so. Cocktails&Social, ha la soluzione giusta per voi: il Sarto Sbagliato. Liquore Biancosarti, Martini riserva speciale e riduzione di aceto di lamponi per una miscela esplosiva e saporita. Il drink è nato in occasione del "Vinoforum" di Roma e si presenta come una rivisitazione del Negroni Sbagliato bianco ma a renderlo speciale è proprio la riduzione di aceto di lamponi.