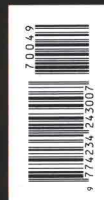


L'Espresso

La nuova



Xi Jinping, Trump, Putin: i padroni del mondo. Ciascuno vuole allargare la sua influenza. Ma nella spartizione l'Europa è senza ruolo. E l'Italia non c'è



Bottiglia

Riparbella, location che solo qualche lustro non avrebbe eccitato granché gli ultras del vino top. Ma che, grazie a pionieri come Due Mani o Caiarossa, ora stramerita un posto tra le toscane più "giuste". È lì che **Prima Pietra** lavora (a 450 metri) le uve classiche bordolesi, e le mixa in un blend poggiato (50%) su Merlot e (30%) Cabernet Sauvignon. Obiettivo eleganza e suadenza, con note di frutto (cassis), terra e cuoio a dar spessore a un sorso - targato 2013 (42 euro) - che evolverà benissimo.

Paolini & Grignaffini
Facebook.com/viniespresso

accogliente, senz'altro, ma l'impatto può lasciar perplessi. Non si discute, invece, il talento di Riccardo, cuoco quarantenne che dopo aver viaggiato per cucine importanti con la mente e gli occhi ben aperti ha saputo costruirsi sulle radici "romane" uno stile e un repertorio di cucina creativa che, senza eccessi, diverte e convince. Ne resta testimonianza ideale il menu dei "classici di All'Oro"



(120 euro), che allinea i piatti messi a punto nel minuscolo ristorante dei Parioli dove Riccardo s'era fatto conoscere: il "rocher di coda alla vaccinara", il "tiramisù di patate e baccalà", il "riassunto di carbonara" (senza pasta)... piatti sì datati ma che conservano, tutti, vitalità e ragion d'essere, soprattutto per il palato di chi li assaggia la prima volta. Spigolando nella carta si apprezza l'apertura della cucina alla ricerca senza tabù, passando, per esempio, dall'audace ostrica con granita di cetriolo, 'nduja e feta, agli incisivi ma più tranquilli spaghetti aglio, canocchie e peperoncino, per poi puntare sui magistrali - per tecnica e sapori - cappelletti in "brodo asciutto" con parmigiano, zafferano e limone, dove il brodo è racchiuso nel cappelletto. Non lieve il ticket medio, intorno ai 100-120 euro, senza i vini, buoni ma costosi. ■

All'Oro

Via G. Pisanelli 25 - Roma

Tel. 06.97996907

Sempre aperto a cena,
anche a pranzo sabato e domenica
www.ristorantealloro.it



Bottiglia

Riparbella, location che solo qualche lustro non avrebbe eccitato granché gli ultras del vino top. Ma che, grazie a pionieri come Due Mani o Caiarossa, ora stramerita un posto tra le toscane più "giuste". È lì che **Prima Pietra** lavora (a 450 metri) le uve classiche bordolesi, e le mixa in un blend poggiato (50%) su Merlot e (30%) Cabernet Sauvignon. Obiettivo eleganza e suadanza, con note di frutto (cassis), terra e cuoio a dar spessore a un sorso - targato 2013 (42 euro) - che evolverà benissimo.

Paolini & Grignaffini

[Facebook.com/viniespresso](https://www.facebook.com/viniespresso)

Food & Drinks

Il Gazebo di Nottingham Parma

LA PARMA è il torrente che l'attraversa. Parmigiani gli abitanti della città, parmensi gli abitanti della provincia. Parmigiano, prosciutto, e tanta musica. L'Unesco l'ha designata nel 2015 città creativa per la gastronomia, prestigioso riconoscimento che testimonia la vivacità culturale di questa città. La gastronomia è cultura: usi, costumi, tradizioni, salvaguardia di giacimenti produttivi e tanto altro ancora. Arturo Toscanini a cui Parma diede i natali ne sarebbe contento. Il Gazebo di Nottingham è il locale di Francesca Chierici (Via Arturo Toscanini 4, non c'è telefono). Attaccato al torrente Parma. Francesca ha rilevato il locale nel 1992 e da allora l'ha

sempre tenuto vivo e pulsante. Con delle regole ben precise che a quanto pare hanno funzionato. E bene anche. Solo mixologia di quella sopraffina e ricercata, tanto studio e poi al fianco del marito Dario Comini la creatività è esplosa. Dario è un pluripremiato barman che ha segnato la storia della miscelazione. Non si può prenotare, i tavoli possono ospitare al massimo sei persone, non chiedete il cocktail che avete già in mente. Affidatevi all'originalità della proposta, ampia e variegata, in grado di accontentare ogni tipo di palato. ■

Luca Turner



Cocktail

BOULEVARDIER
GDN SIGNATURE

Mettere in un bicchiere 2 cl di bitter Milano e 0,2 cl di preparato per Aria&Velluto Fabbri. Miscelare con un frullino monta-latte. Versare in un mixing glass 3 cl di bourbon bulleit whiskey e 2 cl di vermouth. Mescolare con un bar spoon e versare il cocktail in un bicchiere colmo di ghiaccio. Adagiare sopra al drink l'aria di bitter e terminare con una fetta di arancia disidratata.