VITA DELL'ACCADEMIA

centrale di Israele, a qualche chilometro da Tel Aviv: i due forni da pizza importati dall'Italia e l'enorme botte di vino di produzione propria sono caratteristici del locale, sempre affollatissimo. I proprietari hanno vissuto in Italia e a New York, sempre lavorando nella ristorazione italiana. L'unico ristorante con un menu italiano per celiaci.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA
25 aprile 2018

Ristorante "Sinfonia" di Simone De Palmas, anche in cucina. ●11 Empress Place, Singapore; ☎0065/63855588, cell. 0065/81348261; simonedepalmas78@gmail.com, www.sinfonia.com.se; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica a cena; lunedì a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo grigliato, patate, erba cipollina; zuppa di cavolfiore e gamberi arrostiti; risotto con funghi porcini e tartufo; filetto di merluzzo; piselli, lemongrass; finta amarena.

I vini in tavola: Sangiovese 2016; Pasqua Pinot Grigio 2016 delle Venezie (entrambi Pasqua).

Commenti: Ambiente elegante e raffinato, all'interno di una splendida cornice, offre ingredienti sempre freschi, preparati con gusto. In apertura, un tenero e saporito polpo, seguito da una delicatissima zuppa di cavolfiore con gamberi arrostiti. A seguire, un risotto di funghi porcini con tartufo dal gusto deciso. Per finire, un tenero filetto di merluzzo dal sapore delicato. A conclusione della riunione conviviale, convocata anche per celebrare l'azienda Fabbri 1905, il dolce si è ispirato alle famose amarene sorprendendo i commensali con una mousse presentata con la forma di una rossa amarena.

STATI UNITI D'AMERICA

LOS ANGELES
5 maggio 2018

Ristorante "Casa Modena" di gestione familiare, in cucina Umberto. ●11800 Jefferson Blvd - Culver City, Los Angeles; ☎1424/2898003; coperti 25+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì a domenica a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: menu di degustazione al tartufo nero di Norcia.

I vini in tavola: Lambrusco modenese; Gavi di Gavi Igt; Sangiovese di Romagna.

Commenti: Ottima esperienza da ripetere. Il locale è specializzato principalmente in degustazione di tartufo nero di Norcia fresco tutto l'anno e tartufo bianco in stagione.

SAN FRANCISCO
8 maggio 2018

Ristorante "Roma Antica" di Dogukan Solmaz, Roberto Sbaraglia. ●3242 Scott St, San Francisco; ☎415/8964002; info@romasf.com, www.romasf.com; coperti 65+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pinsa margherita; supplì; bruschette; panzanella; tonnarelli cacio e pepe; porchetta con finocchi e olive; panna cotta con arancia amara.

I vini in tavola: Prosecco Superiore NV (Drusian); Verdicchio 2016 (Monte Schiavo); Roma rosso Cesanese 2014 (Fontana Candida); Birbet Brachetto 2016 (Cascina Ca' Rossa).

Commenti: In un locale dall'arredamento giovanile, il factotum Roberto Sbaraglia ha accolto la Delegazione per una cena tipica romana. Il Simposiarca Michele Borsetti ha intrattenuto gli Accademici con una relazione sulla cucina laziale dei nostri giorni. Ottima la scelta dei piatti, con voti molto alti per la fragrante e leggerissima pinsa e i tonnarelli, fatti in casa, con un favoloso cacio e pepe. I vini hanno avuto il consenso di tutti. A fine cena, il Delegato Claudio Tarchi ha fatto omaggio al proprietario del guidoncino accademico.

SUDAFRICA

JOHANNESBURG
24 maggio 2018

Ristorante "Mastrantonio Illovo" di Gianni Mariano e Paolo Scalla. ●Shop 5C, Illovo Square, 3 Rivonia Rd, Illovo, Johannesburg; ☎0027/112686754; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie venerdì Santo, domenica e lunedì di Pasqua e 25, 26 dicembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,48; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: prosciutto San Daniele con frittelle friulane; tortellacci con montasio e noci al burro e salvia; frittura di pesce dell'Adriatico; corona di vitello scottadito; tiramisù.

I vini in tavola: Friulano Colli Orientali 2015 (Colutta); Abbazia di Rosazzo Doc 2011; Terre Alte Docg 2014 (entrambi Livio Felluga); Refosco Doc 2012 (Colutta).

Commenti: Indovinata la scelta del ristorante già visitato qualche anno fa e che questa volta ha proposto un menu della tradizione friulana, con vini tipici di questa regione che sono stati presentati e illustrati, con la loro interessante storia. Cucina genuina in un ambiente un po' affollato che ha consentito però una simpatica convivialità. Molto graditi, tra le varie portate, il San Daniele, il vitello scottadito e il dessert. Buono il servizio e il rapporto qualità-prezzo. Eccellenti i vini abbinati sapientemente ai vari piatti. Una serata piacevole da ricordare.

URUGUAY

MONTEVIDEO
10 maggio 2018

Ristorante "Eatalian Style" di Nicola Gravano. ●Calle Solano García 2456, Montevideo; ☎094/067448, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica; lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,2, prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: bruschette varie, focaccia, insalata caprese, caponata, panelle siciliane; trofie al pesto siciliano; lasagne al forno; cannelloni ricotta e spinaci; involtini di melanzane; agnello al forno con patate; tiramisù; arancia caramellata alla cannella.

I vini in tavola: Chardonnay; Tannat; Stabil (tutti Stagnari).

Commenti: Da poco più di un anno il triestino Gravano, assieme al cuoco Rosario, palermitano doc, gestiscono una trattoria il cui pregio è senza alcun dubbio la buona cucina regionale siciliana, raramente disponibile a Montevideo. Superlativi le "panelle", la "caponata" e gli involtini di melanzane, realmente originali siciliani. Eccellente tutto il resto, che riflette la passione del cuoco Rosario. Senza dubbio, da raccomandare!

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Codice abbonamento: 013706
Fabbri