

Ristoranti

ACCENDI LA LAMPADINA

Vantano una vita di 50mila ore e un rendimento 10 volte superiore alle lampade a incandescenza: alcuni vantaggi del Led di ultima generazione

NEL CO-RESTAURANT CUCINANO I CLIENTI

Sull'esempio del Oking di Milano, primo ristorante condiviso, le nuove idee per far funzionare un'attività a pieno regime

SE 50 COPERTI NON BASTANO





CANTINA & CUCINA VALGONO LA STELLA

ACHILLI AL PARLAMENTO SI RIAFFERMA GRAZIE A UNA PREZIOSA PROPOSTA ENOLOGICA E ALLA CUCINA DI MASSIMO VIGLIETTI EX DUE STELLE MICHELIN AD ALASSIO TESTI E FOTO DI MASSIMILIANO RELLA



Molti, oggi, i punti di forza di un locale storico come Achilli al Parlamento. Tra i tanti, senza dubbio, la cantina: a cominciare dalle 6mila etichette proposte, per proseguire col fatto che le bottiglie vendute in enoteca e quelle vendute al tavolo per accompagnare pranzi e cene hanno gli stessi prezzi. Poi ecco la proposta di una carta (vedi box nella pagina seguente) che contiene una quarantina di grandi etichette proposte solo in mescita. E infine, per venire alla cucina, una proposta top grazie allo chef ligure Massimo Viglietti, sbarcato a Roma nel 2014 proveniente da Alassio (Savona), dove gestiva il bistellato Palma, con cui Achilli al Parlamento si è riposizionato tra le migliori insegne capitoline, conquistando la stella Michelin nel 2015.

E pensare che Viglietti, 57 anni, spirito un po' anarchico, a Roma non ci voleva neanche rimanere. «Da ligure abituato ai nostri spazi avevo timore dei ritmi cittadini e del suo stress, poi ho scoperto lo spirito locale e ne sono rimasto colpito - racconta -. Dal punto di vista gastronomico ho trovato un territorio e una regione dai sapori decisi e marcati. Io vengo da una terra dai sapori più delicati, dove verdure

Profilo

Achilli al Parlamento



via dei Prefetti 15, Roma
Contatti: tel 06.6873446

www.enotecalparlamento.com



Cucina 3 persone

Sala 2/3 persone

Coperti 25

Conto medio 90€

Spesa media vini 50€ pp

Menu degustazione da 140€ per 7 portate (più creativo) e da 110€ da 5 portate (territorio rivisitato)

Fornitori verdure Er Cimotto di Trastevere; macelleria Fabrizio Fadda; pesce fresco Ittica Urbano.

Attrezzature di cucina: pacojet Sirman, centrifuga Green Star



A sinistra, gli ambienti dell'enoteca. E poi due ricette di Viglietti. Il "Smoke on the water" che prevede anche il servizio di una sigaretta elettronica e, qui a fianco, la sua "Idea di Gricia".



Lo chef ligure Massimo Viglietti guida la cucina di Achilli da tre anni. In questo frangente ha rinnovato e svecchiato la proposta, ottenendo la stella Michelin solo un anno dopo il suo arrivo.

amare come la cicoria e le puntarelle normalmente si scartano. Se in Liguria giochi di fioretto – sintetizza lo chef - a Roma giochi di spada». Dopo tre mesi trascorsi a selezionare i fornitori con un'attenzione alta sulla qualità, senza ostacoli di portafoglio, Viglietti ha messo a regime la sua cucina che spazia da ricette personali e creative ad altre di rivisitazione dei classici romaneschi, che poi attingono storicamente dalle province del Lazio, come la tanto celebrata Amatriciana. Come, per esempio, la "Zuppetta amatriciana", alla cui base c'è pane da forno grattugiato, sopra una patata schiacciata, sopra ancora porchetta fine calda e in cima a tutto fagioli conditi. Una ricetta stratificata servita con una zuppetta stile amatriciana: pomodoro lavorato con grasso di guanciale messo in infusione con cipolla, guanciale e aromi.

Già da questo esordio s'intuisce una tecnica di cucina accurata e minuziosa. Tra Pacojet, centrifughe e Bimby, c'è anche un'esperienza più che ventennale con la Moka. Per il caffè? Macchè, per preparare delicatissimi brodi e consommè. Una seconda ricetta ci spiega come: la "Idea di Gricia", dei raviolini cacio e pepe in consommè di guanciale alla moka express. Qui la scomposizione del cacio e pepe rende elegante un altro piatto della tradizione romana e laziale sostituendo i tonnarelli con dei ravioli ripieni di vari formaggi, chiusi in una sfoglia leggera. A parte, lo chef prepara un brodo di guanciale filtrato due volte e la terza passato in moka, nel filtro un po' di erbe. Quando il "brodo" sale è servito nel piatto davanti al cliente. Qualcosa che ci avvicina alla Liguria è il "Coniglio con spuma di ostriche". Una vicinanza che, però, finisce al coniglio, carne ben presente nella



La sala ristorante e, a destra, gli scaffali riservati alle circa 6mila etichette proposte per l'asporto, il servizio in loco e per la mescita



Gi piace



Carta dei vini al calice

Grazie al sistema di mescita Coravin (un ago che buca il sughero) da ottobre Achilli al Parlamento ha introdotto una carta dei vini al calice con 45 etichette e prezzi che partono da circa 20€ a bicchiere e arrivano al 120€ di un calice di Masseto 2012. E si aprono anche Sassicaia, Ornellaia e altre bottiglie blasonate, a condizione di un consumo minimo di 3 calici per questi vini. «Questo tipo di mescita consente - racconta la sommelier Laura Paone - di far assaggiare al cliente grandi vini senza che questo sia costretto a pagare l'intera bottiglia nonché di proporre abbinamenti top con i menu degustazione».

cucina dei liguri, terra povera di pascoli. Viglietti rielabora il coniglio a suo modo, con tre tipi di cottura e una fusione: il filetto al vapore, le cosce anteriori brasate, le posteriori in umido; poi tutto sfilacciato a mano e mescolato insieme. «A parte - racconta lo chef - è servita una zuppetta d'ostriche dalle componenti saline iodate ("il mare e il vento") che si aggiunge al coniglio ("la libertà della collina")».

Due idee di dolce? Una riassume il lavoro di ricerca del sapore: la "Banana, cioccolato bianco e caviale". La prima ridotta in crema con note di limone, il secondo grattato a scaglie, il terzo in cucchiaino per apportare sapidità e salinità. Il secondo ci svela invece l'approccio più giocoso di Viglietti. Si chiama "Smoke on the Water" ed è composto da 4 elementi: gelato alle Fisherman's Friends; acqua alle spezie mentolate; sigaretta elettronica al mentolo e caramella sukay. Il

gelato è servito su frolla acida di lamponi; accanto un bicchierino d'acqua al sifone con vari tipi di pepe, menta ed erbe; poi una sigaretta elettronica al mentolo e una caramella sukay di liquirizia spolverata di zucchero. Il circolo "vizioso" dalle note balsamiche si muove tra un tiro di sigaretta, un po' di gelato, un goccio d'acqua, un altro tiro di sigaretta e così via. Atto finale: la caramella.

Come ogni ristorante che si rispetti qui la cucina dialoga molto, e bene, con la cantina. E l'Enoteca con le sue 6mila etichette fa, degli abbinamenti, uno dei suoi aspetti distintivi. Da Achilli non c'è la carta dei vini (forse per l'impossibilità di elencare l'enorme proposta), ma c'è, come dicevamo, una lista di circa 45 grandi vini al calice che cambia ogni 2-3 mesi curata dalla sommelier e maître Laura Paone e dai titolari Cinzia Achilli e Daniele Tagliaferri. ✱