

Roma City Guide di Louis Vuitton. Ce la racconta Federico De Cesare Viola

Il giornalista romano è l'autore dei quattro capitoli dedicati a ristoranti, cocktail bar, caffè, botteghe, mercati e insegne da non perdere per scoprire una Roma trasversale, autentica e curiosa. Ecco cosa troverete in guida.



Vuitton City Guide. Un progetto editoriale dedicato al viaggio

La collana esiste dal 1998, ma solo qualche mese fa – prima dell'estate – L'ippocampo ha distribuito i primi titoli in italiano (cominciando con Milano, Parigi, Londra, New York e Shanghai). In realtà la grande famiglia delle City Guide Louis Vuitton è ben più nutrita e in crescita costante; oggi la serie racconta 25 città del mondo, metropoli internazionali da scoprire con gli occhi di chi ne conosce gli angoli più insoliti e i riti collettivi cari agli "indigeni", le attrazioni imperdibili e le spigolature indispensabili per ricostruire, una pagina dopo l'altra, identità complesse ben oltre le comuni rotte turistiche.

D'altronde l'obiettivo di un'iniziativa editoriale che ha attraversato gli ultimi 15 anni sopravvivendo alla crisi delle pubblicazioni cartacee (in nuova veste grafica dal 2013, ma anche adeguandosi ai tempi che corrono con app ben congegnate e accattivanti, disponibili per iPhone e iPad, personalizzabili, con geolocalizzazione e upgrade) sembra essere proprio quello di trasmettere il piacere del viaggio, senza tradire le origini.

Dal 1854 la Maison francese ha costruito la sua fama a suon di bauli innovativi, bagagli e borse da viaggio eleganti e funzionali. Dal design inconfondibile. E allora perché non prendere per mano i viaggiatori dei giorni nostri, accompagnandoli passo dopo passo alla scoperta delle mete più belle del mondo?

Le new entry. C'è anche Roma

Il progetto può contare su una squadra di curatori e redattori che ha fatto della curiosità la molla principale per aggirarsi tra strade, piazze, punti di interesse culturale, boutique, ristoranti e cocktail bar con lo spirito di chi è pronto a lasciarsi sorprendere. Giornalisti e scrittori che si trasformano in cronisti metropolitani, attenti a cogliere le ultime tendenze come la storia e le tradizioni delle città protagoniste. E da qualche giorno anche chi progetta di mettersi in viaggio alla volta della Città Eterna può contare sul supporto Vuitton.

La City Guide di Roma è solo una delle quattro new entry presentate recentemente all'Ambasciata di Francia di Palazzo Farnese, insieme a Chicago, Praga e Hong Kong. Per l'edizione capitolina hanno lavorato all'unisono quattro autori d'eccellenza come **Arielle de Gasquet**, **Pierre Leonforte**, **Isabelle Valembas-Dahirel** e **Federico De Cesare Viola**, conoscenza nota del giornalismo gastronomico italiano. E soprattutto romano di Roma.

Roma gastronomica per Vuitton. La parola all'autore

A lui il compito di curare le quattro sezioni della guida dedicate alla Roma gastronomica, tra Ristoranti, Delizie e Bocconi, Bar, caffè e sale da tè, La Notte. Un percorso approfondito nel gusto della Capitale che non tralascia gli aspetti più curiosi, abbonda di consigli e note di colore, tracciando l'identikit del perfetto romano a tavola: *"Era indispensabile che a raccontare l'offerta gastronomica della città fosse un romano. Da parte loro ho ricevuto totale fiducia e io ho potuto rispettare il principio di trasversalità che informa l'intero lavoro. L'idea di una guida cittadina come questa è quella di fornire una diversa chiave di lettura del concetto di "lusso", inteso come qualità e originalità dell'esperienza. E così anche nella selezione dei locali da suggerire ho scelto di includere ristoranti d'albergo e osterie della tradizione, realtà che hanno fatto del cibo di strada la propria bandiera e bistro contemporanei"*.

Tutto questo con l'idea di incuriosire il lettore, indirizzandolo ad apprezzare numerosi punti di vista. E infatti *"la guida si rivolge a tutti coloro che sono disposti a mettersi in gioco sul fil rouge della curiosità. Perché no, anche*

deviando dai luoghi "istituzionali", uscendo dalla comfort zone per perdersi alla scoperta di Roma".

Ma come si lavora per restituire il quadro gastronomico di una città così affascinante perché complessa? *"Io ho cercato di non trascurare nulla, includendo i luoghi del cuore e le insegne importanti per la storia gastronomica di Roma. Ma anche gli indicatori di tendenze attuali come Spazio o Open Baladin, per citare qualche scelta esemplare. E poi le botteghe e i mercati (a cui è dedicato un intero capitolo n.d.r.), i bar dove si consuma il rito quotidiano del caffè, i migliori locali per vivere la notte romana, dal cocktail bar d'albergo ai club per ascoltare musica dal vivo. Senza tralasciare i quartieri più periferici, dal Pigneto a Monteverde. E introducendo qualche indirizzo utile per una gita fuori porta, dal Tino a Sora Maria e Arcangelo".*

Colore e costume a tavola. I box tematici

Un principio di varietà (e qualità) che si delinea sfogliando la guida una pagina dopo l'altra, soffermandosi senza fretta tra i box tematici che raccontano della Roma autentica: *"Da romano, ho avuto l'opportunità di guardare la città con occhi nuovi, fotografando le abitudini alimentari dei suoi abitanti da narratore esterno, divertito nel raccontare il maritozzo e la carbonara, l'arte del cibo di strada e la cultura del caffè".* E tra i box da non perdere anche il percorso tra terrazze e giardini segreti di Roma, soste privilegiate tra gusto e relax.

Ospite speciale della guida capitolina – che annovera una breve descrizione dei quartieri, le istruzioni per l'uso, alberghi, boutique, antiquari, gallerie e musei - è **Catherine Colonna**.

In chiusura cinque passeggiate urbane a tema, dal percorso sui passi di Pasolini al tour delle acquasantiere tra le chiese più suggestive della città. E se invece volessimo azzardare un percorso gastronomico per trascorrere 24 ore a Roma assaporandone il gusto? Ecco i suggerimenti di Federico De Cesare Viola:

Il caffè della mattina

Tazza d'Oro (per un'esperienza tradizionale che privilegia la storia)

Settembrini (per vivere l'atmosfera di un locale che rappresenta al meglio la contaminazione di generi e idee)

La colazione di metà mattina

Dolce: Le Levain (ispirazione francese di qualità), Regoli (il maritozzo più celebre in città)

Salata: Supplizio, Trapizzino (due intuizioni golose che rinnovano la tradizione del cibo di strada)

Pausa pranzo

Roscioli

Marzapane

Merenda

Bonci

La Gourmandise (per il gelato)

Aperitivo

Litro

R Cocktail Bar dell'Hotel Majestic

Cena

In hotel: Imago

Pesce: SanLorenzo

Tradizione: Da Cesare al Casaletto

Innovazione: Spazio di Niko Romito

Creatività: MetamorfoSi

Dopocena

Chorus Café

Jerry Thomas

Spirito

Open Baladin (per gli amanti della birra artigianale)

Dormire

D.O.M. Hotel

La bottega

Pasticceria De Bellis

a cura di Livia Montagnoli

Abbiamo parlato con Federico De Cesare, direttore generale di Gambero Rosso, per scoprire le sue idee e le sue proposte per la città di Roma.

Prima pagina

