



Achilli al Parlamento: una caverna di Ali Babà nel cuore di Roma tra grandi bottiglie e cose buone

Una sosta al ristorante stellato guidato dal talentuoso chef Pierluigi Gallo che affianca la storica enoteca capitolina

Un'autentica e moderna caverna di Ali Babà: è così che si presenta al fortunato avventore **Achilli al Parlamento** in pieno centro storico a **Roma**. La celebre enoteca nata oltre 50 anni fa, nel **1972**, per iniziativa di **Gianfranco Achilli** già allora accoglieva i suoi ospiti accompagnando i tesori della sua cantina con delle tartine gourmet.

Negli anni la passione portata avanti oggi dalla figlia **Cinzia Achilli** e dal genero **Daniele Tagliaferri**, gli attuali proprietari, non solo non s'è affievolita, ma ha reso Achilli al Parlamento un punto di riferimento anche gastronomico per la Capitale.

Achilli al Parlamento, una straordinaria carta dei vini

Centinaia e centinaia di bottiglie – la carta dei vini raccoglie fino a **5000 referenze** – incantano l'occhio che qui si perde tra etichette uniche, annate storiche e grandi verticali senza dimenticare i

distillati centenari. Fiore all'occhiello dell'esperienza, la possibilità di scegliere una bottiglia dall'ampissima e profonda carta, bevendola poi al tavolo del ristorante ma pagandola lo stesso prezzo dello scaffale.



La carta dei vini della storica enoteca raccoglie fino a 5000 referenze (Foto © Aromi Group).

Giunge così il momento, a questo punto, d'introdurre il ristorante che da tempo ha acquisito un ruolo sempre più importante: (ri)conquistando quest'anno la stella Michelin con lo **chef Pierluigi Gallo**, dopo che già negli anni precedenti Achilli al Parlamento aveva fatto parlare di sé sotto la guida dello chef **Massimo Viglietti** (che appunto portò al ristorante l'ambito *macaron*).



Lo chef Pierluigi Gallo (primo a ds) con la sua brigata (Foto © Aromi Group).

Lo chef Pierluigi Gallo

Nato a Castellamare di Stabia in provincia di Napoli, ma cresciuto a San Salvo in provincia di Chieti a sud di Pescara vicino a Vasto, Pierluigi Gallo è figlio d'arte con importanti esperienze professionali compiute in grandi tavole sotto la guida di **Niko Romito, Anthony Genovese e Riccardo di Giacinto**.

«Il mio pensiero è che ci vuole tecnica perché il **passo** deve essere **contemporaneo**, ma poi non può mancare la **tradizione**. – dichiara lo chef, a proposito della sua cucina – Mi piace che nel ristorante resti la carta, perché mi dà soddisfazione quando il cliente torna da noi e sceglie di mangiare due piatti a propria scelta trovando in questi quella soddisfazione che gli danno quelle porzioni più generose rispetto a quelle del menu degustazione».

Percorsi degustazione e prezzi

Non c'è di che stupirsi, del resto, dopo aver assaggiato i suoi piatti divenuti nel tempo dei veri e propri "*signature dish*". Come il **Senza spaghetti alle vongole**: un tortello fatto a mano, farcito con una crema di "spaghetti aglio, olio", emulsione alle vongole e un olio aromatizzato al

prezzemolo.



Senza spaghetti alle vongole (Foto © Aromi Group).

Ancora, tra i primi piatti, il golosissimo **Risotto burro, parmigiano e coda alla vaccinara**.



Risotto burro, parmigiano e coda alla vaccinara (Foto © Aromi Group).

Tra le portate principali un eccellente **Baccalà, bufala, lattuga e ventricina**, piatto creato da chef Pierluigi nel 2017 e che ci presenta un baccalà cotto sottovuoto in olio cottura, accompagnato da una crema di bufala e servito con una ventricina (il tipico salume abruzzese) in due consistenze: in una spuma e sotto forma di dadolata.



Baccalà, bufala, lattuga e ventricina (Foto © Aromi Group).

Tra i dessert, invece, segnaliamo **Pane, latte e caffè**, elegante fine pasto che per lo chef deve racchiudere «quell'emozione nel mangiare latte caldo col caffè insieme al pane raffermo come avveniva nella cucina della nonna». Rivisto in chiave gourmet, oggi assume le vesti di un piacevolissimo **gioco di temperature e consistenze** con del crumble al cacao, il sorbetto al caffè insieme a del pane raffermo preparato dallo chef e, a legare il tutto, una salsina al latte e al cioccolato bianco.

Due i menu degustazione – **Chiudete gli occhi vi guido io** in 8 portate (al prezzo di 140 euro) e **Innovazione e tradizione** (a 110 euro). **Cucina di gusto**, questa di Pierluigi Gallo, **elegante e pulita** dove spesso e volentieri fanno capolino i prodotti di eccellenza dell'Abruzzo (come lo zafferano o la ventricina) che rappresentano per il giovane chef tanto una memoria storica e gustativa che lo strumento privilegiato con cui trasmettere emozioni in tavola ai suoi fortunati ospiti.

Ristorante Achilli al Parlamento

Via dei Prefetti 15, Roma

Tel. 06 6873446 | achilli.restaurant

Data di creazione

17/01/2025

Autore

giovanni-caldara