Contempo, il ristorante gourmet di Trastevere nello spettacolare (ex) monastero barocco

A guidare la cucina del locale all'interno dell'hotel di lusso Donna Camilla Savelli è lo chef Emidio Ferro

Pochi mesi fa, ai tempi della nostra visita, il ristorante **Contempo** di **Roma** si chiamava ancora "Il Ferro e il Fuoco" e giocava sul cognome del suo cuoco, lo chef di origini salernitane **Emidio Gennaro Ferro**. Tale arguzia – che sarebbe piaciuta agli artisti barocchi – appariva assai azzeccata considerando il contesto unico in cui il ristorante sorge: quell'elegante hotel **Donna Camilla Savelli** che fu monastero e la cui facciata, ma non solo quella, venne disegnata nientemeno che da uno dei massimi esponenti del periodo barocco: **Francesco Borromini**.

Il complesso dove ha sede l’Hotel è un antico monastero (Foto © Ufficio stampa).

Ristorante Contempo di Roma: il contesto

Ci troviamo ai piedi del **Gianicolo**, in un angolo intimo di **Trastevere** al riparo dal turismo e dalla movida più intensi e fastidiosi. Ed è qui che nel lontano **1642** la duchessa **Camilla Virginia Savelli** , moglie di Pier Francesco Farnese, diede incarico al Borromini di progettare un convento per le monache agostiniane. Ne nacque un **monastero maestoso**, quello di Santa Maria dei Sette Dolori, oggi divenuto **hotel di lusso**, che grazie a un sapiente restauro ha mantenuto intatto il fascino della destinazione originale, ricevendone in sovrappiù i comfort propri della sua categoria.

Ne è un esempio la spettacolare **Gran Sala Borromini** – dove viene servita la colazione ai (fortunati) clienti dell’hotel – e che costituiva l’antico refettorio: ad avvolgere l’avventore è una **bellezza austera e autentica con quadri di epoca rinascimentale**, sedute in noce settecentesche e un soffitto in legno a cassettoni.

Altri interni dell’hotel (Foto © Ufficio stampa).

Altri *highligts* della sosta sono la splendida **Terrazza** (con vista mozzafiato sulla Città Eterna) ma anche il **Giardino Agrumeto** dove all’ombra di profumati alberi da frutto si potrà godere di un cocktail o, nella bella stagione, ci si siederà a uno dei tavoli, appunto, del ristorante **Contempo**.

La cucina guidata dallo chef Emidio Gennaro Ferro

La meraviglia, dicevamo, è cifra stilistica propria del periodo barocco e dinanzi a tanta bellezza anche la cucina è chiamata a uno sforzo importante così da mantenere saldo il prestigio della visita. Lo sforzo compiuto da **chef Ferro** e dai suoi cuochi (ma anche dalla sala) si rivela in linea con le aspettative riposte. Al cuore della sua cucina troveremo una **cura** spiccata verso la **materia prima** che comincia dall’**attenta selezione degli ingredienti**, in sintonia con le proprie origini campane che così lo chef ama raccontare:

> «Sono nato in una famiglia di proprietari di un’impresa agricola e sin dall’infanzia ho camminato attraverso i prodotti della terra. Ricordo ancora le numerosissime colture di frutta tipiche dell’area dei colli di Salerno. Tra le mie sensazioni più vivide c’è la cucina di nonna Mafalda con le scampagnate sotto gli ulivi, ma anche con quel profumo che si diffondeva per la casa ogni volta che la nonna indossava un grembiule».

Lo chef Emidio Gennaro Ferro (Foto © Giovanni Caldara).

Alcune proposte della carta

Piatti di **ispirazione campana** incontrano le ricette della **tradizione romana** (in stagione imperdibile è l'assaggio del *carciofo alla romana* o del *pane tipico trasteverino*), ma la sintesi più appagante e matura viene raggiunta nel **menu degustazione "Origini e contaminazioni",** che ben sintetizza il percorso lavorativo dello chef.

Polpo rosticciato crema di mozzarella di bufala Campana, scarola e tuile al nero di seppia (Foto © Ufficio stampa).

Buona la *Triglia con salsa di pomodoro e riduzione di provola affumicata*, ma anche il ***Raviolo ripieno di porchetta con crema di broccolo all'acciuga*** o il *baccalà alla trasteverina* (in versione *amuse-bouche*). Chiusura dolce con il piacevolissimo *babà*.

Astice al vapore, tartare di mango e pesca maionese alla lavanda, pepe rosa e lime (Foto © Ufficio stampa).

Interessante la carta degli oli (tra cui quello prodotto nell’azienda agricola di famiglia di chef Emidio) e carta dei vini con focus non banale su piccole realtà del territorio laziale. Il servizio gentile e professionale è un valore aggiunto.

CONTEMPO RESTAURANT
Via Garibaldi 27, Roma
Tel. 06 588861 | vretreats.com

Data di creazione
15/07/2025
Autore
giovanni-caldara