



Ridi, Pagliaccio! Una cena funambolica nel grande ristorante romano

Lo chef Anthony Genovese e il general manager Matteo Zappile danno vita a un format – *Parallels Experience* – che in 14 tappe e per non più di 6 ospiti tocca ingredienti, gusti e tecniche che dall'Italia si spingono all'Asia passando per la Francia

È all'emblematica figura del pagliaccio che s'ispira dichiaratamente, sin dal suo nome, **uno dei ristoranti più importanti della Capitale** ma anche di tutta Italia. **Il Pagliaccio di Roma**, che ha compiuto lo scorso anno i suoi primi 20 anni di vita, vive dell'estro – in carne e ossa – di **Anthony Genovese**, chef e co-patron insieme alla socia e amica **Marion Lichtle**, ma certo deve molto anche alla figura del clown richiamata in un quadro dipinto dalla mamma del cuoco e custodito nella sala principale del ristorante.

Il Pagliaccio Roma, ristorante di Anthony Genovese

Ed è del resto un'esperienza all'insegna della **spiccata teatralità** quella che il fortunato ospite vivrà all'interno delle mura austere di quest'antico palazzo che risale al 1502 nel **pieno centro di Roma** – siamo a due passi da Campo de' Fiori e piazza Navona – e che trova nell'**estro funambolico**, come ci dirà il General Manager **Matteo Zappile**, altra figura chiave del ristorante, l'ispirazione chiave tanto per la cucina che del servizio di sala:

«Quella per il teatro è un'autentica passione, mia e dello chef. Il menu stesso, per dire, è ideato a partire da una sorta di canovaccio da commedia dell'arte dove alcuni punti fermi vengono mantenuti di sera in sera, per poi variare in ciascuna delle diverse serate e giungere però sempre allo stesso finale. Nei due menu degustazione *Circus* e *Orme* sono presenti alcuni piatti che vengono modificati in base alle preferenze, intolleranze e allergie del cliente ma dove il vegetale, in entrambi i casi, si ritaglia un posto di rilievo anche perché lo chef, dopo le proteine, da ormai due anni si sta concentrando su questo mondo, con grande divertimento e soddisfazione suoi e di tutti noi, dei clienti *in primis*».



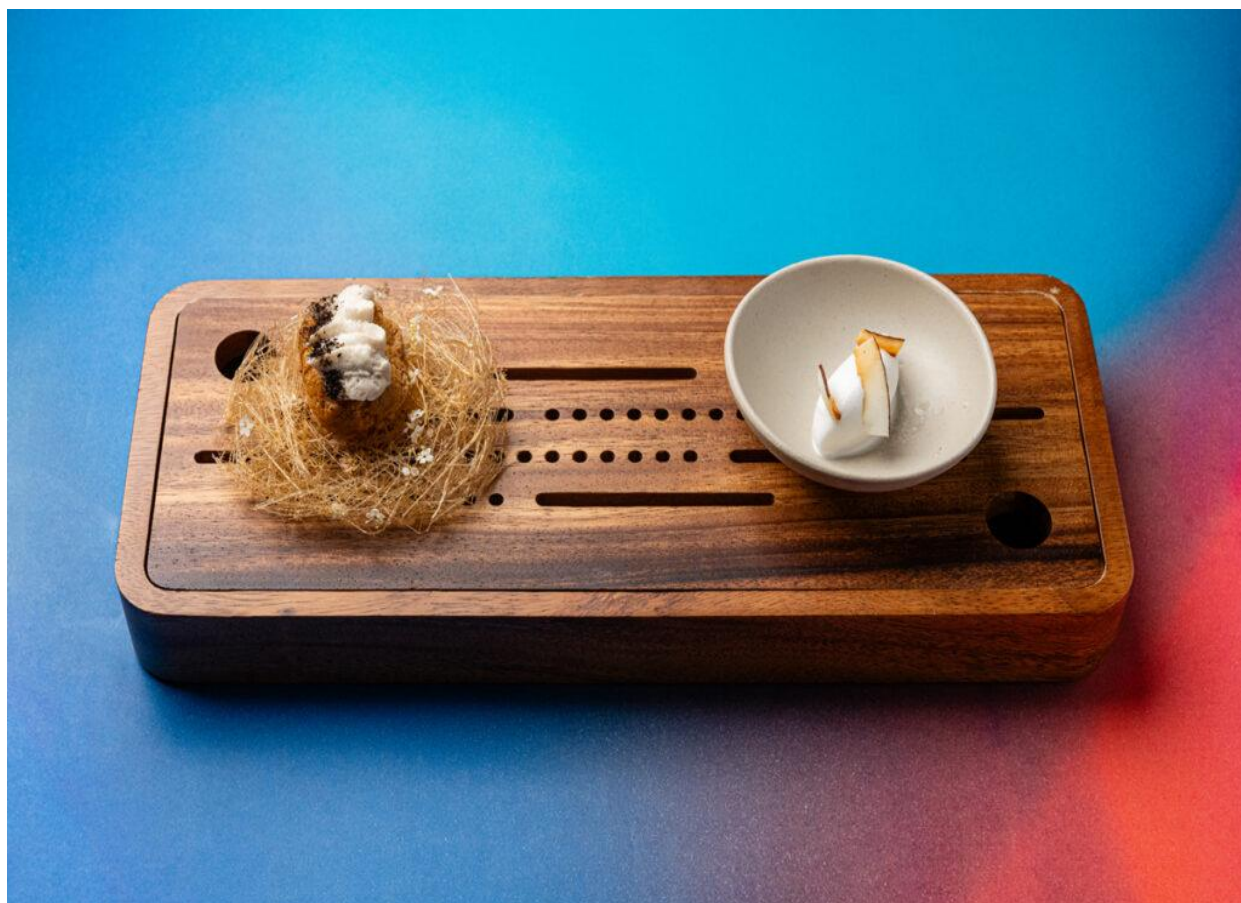
Il General manager Matteo Zappile (Foto © Aromi.Group).

La brigata di cucina e il servizio di sala

Una brigata di cucina giovane e appassionata, composta da ben 14 persone. Un servizio di sala che ne annovera sei, cui se ne aggiungono altre due per quel fiore all'occhiello che è la *Parallels Experience* di cui presto parleremo.

Nel tempo il numero dei servizi è passato dai dieci a settimana fino agli attuali sei per i dieci tavoli che compongono il locale:

«Il nostro ristorante – prosegue **Matteo Zappile** – è difatti aperto dal martedì al sabato per la cena. Mentre il sabato siamo aperti anche a pranzo. Dopo il Covid è divenuto fondamentale mettere le persone dello staff al centro del nostro lavoro con lo scopo di avere un servizio migliore. Da una *customer satisfaction* siamo passati a una *staff satisfaction*: meglio sono trattati i membri dello staff, ancor più soddisfatti lo saranno, di conseguenza, anche i nostri clienti».



“Astarte sulle note di Gustave”, lime, sambuco e cocco (Foto © Aromi.Group).

La Parallels Experience dello chef Genovese

«Fosse per me viaggerei sempre, conoscere culture e mondi nuovi è una grandissima

occasione di ricchezza».

Così esordisce lo chef **Anthony Genovese**. E sarà proprio un **viaggio**, scandito in ben **14 tappe gastronomiche**, quello che attende l'ospite che sceglie la **Parallels Experience**, che si svolge in una sorta di **micro ristorante** – composto da un solo tavolo per un numero massimo di 6 coperti – ricavato all'interno del ristorante, in una sola sala, con un servizio a lei dedicato e che comprende ceramiche, calici, posate e tovaglioli appositamente realizzati. E dove appunto l'arte di questo ristorante premiatissimo (**due stelle Michelin**, ma anche insignito del premio di **Miglior Servizio di Sala** sempre dalla Rossa nel 2022) si esprime ai suoi vertici massimi.



Parallels Experience: il tavolo con solo sei coperti (Foto © Aromi.Group).

La cucina ispirata de Il Pagliaccio

Dal **Mediterraneo** all'**Asia**, passando per la **Francia** assaggeremo le creazioni di chef Genovese e dei suoi ragazzi che portano in tavola una **cucina ispirata**, sorretta da una grande **tecnica** mai però fine a sé stessa, piuttosto sempre orientata a una **piacevolezza del gusto**.

Tra i benvenuti citeremo il “**Cannolo con foglia di shiso rossa caramellata** e farcito con un gelato al curry rosso”, con le arachidi croccanti e in accompagnamento a un rifermentato di prugna. Tra i piatti, “**Dinamiche di sapori**” è una sorta di assoluto di mais, vale a dire di una tartelletta preparata con la farina di mais, una crema di mais e del mais bruciato, insieme, ancora una volta, a della polvere di mais tostato e che gusteremo sorseggiando la tipica bevanda

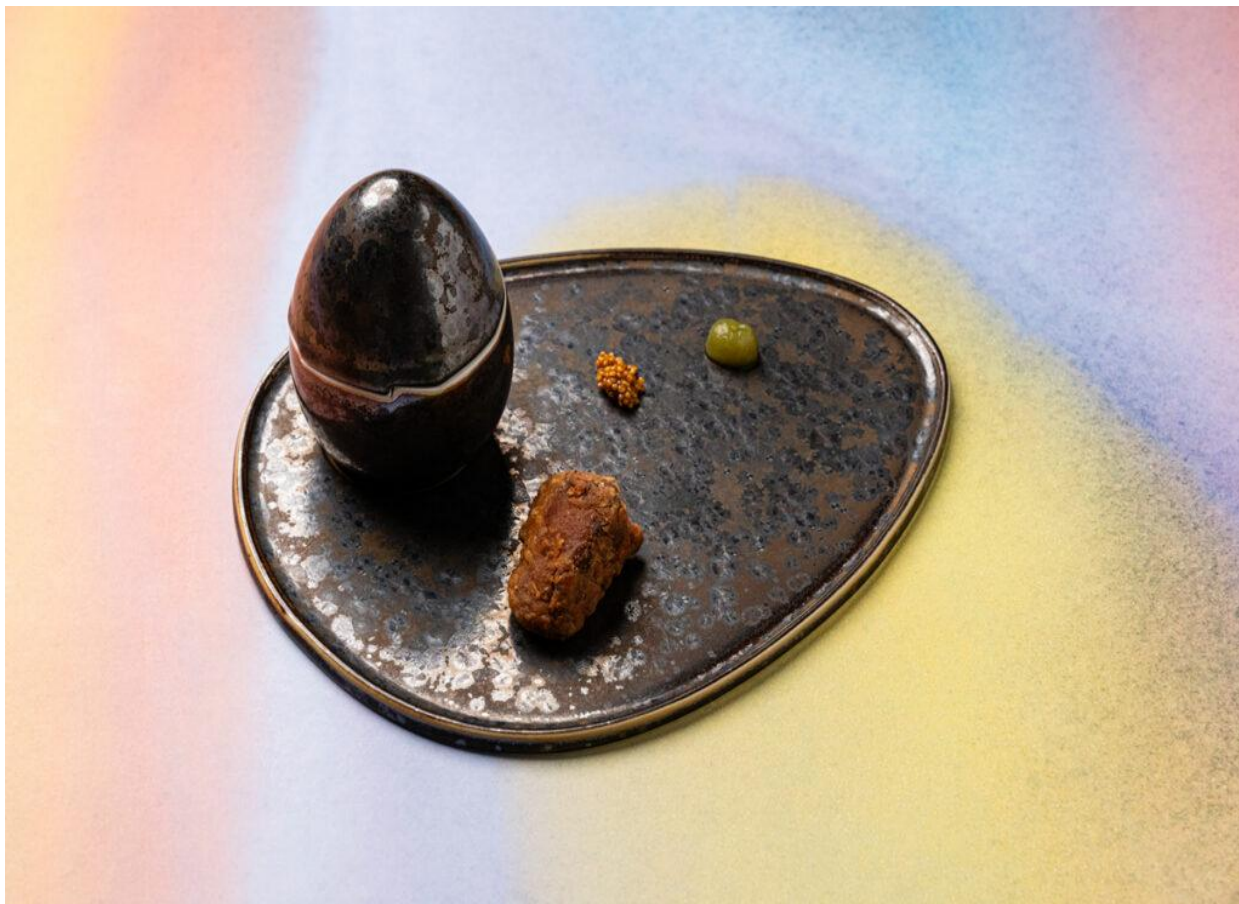
peruviana, il *leche di tigre* (preparata con acqua di mais e latte di cocco).

Torneremo in Italia con “**Testa-cuore e coda**”, portata dedicata alla famiglia, alla tradizione e al pranzo della domenica con una sorta di irresistibile **bruschetta al pomodoro**: quello “cuore di bue” viene qui cotto in forno all’interno del pane pizza. Il pane diventa una sorta di spugna, e il tutto verrà completato poi da olio extravergine di oliva leggermente piccante e da un pizzico di sale.



“Testa-cuore e coda”, una particolare bruschetta (Foto © Aromi.Group).

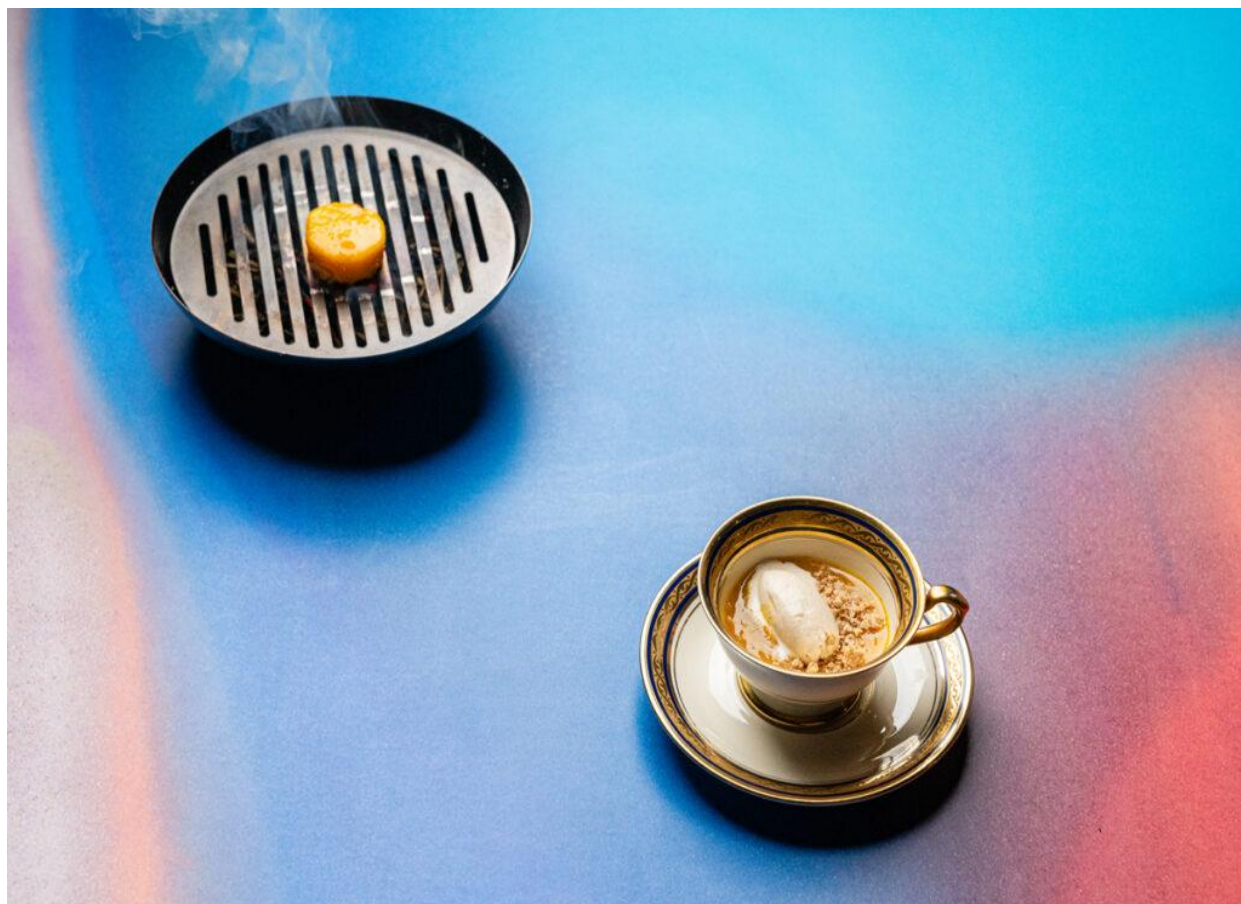
L’animella di vitello del piatto “**Due, forse tre**” verrà dapprima marinata con soia, [sake](#) e mirin, quindi panata tre volte con quel tipo di panatura giapponese chiamata *karaage*, e presentata insieme a tre salse, un ketchup di cetrioli, dei semi di senape cotti nel brodo di vitello, e la *blanquette de veau*, piatto francese con il quale – secondo il racconto della sua mamma – lo chef di origini calabresi, ma dall’infanzia trascorsa in Francia ha iniziato a dilettersi quando aveva solo 8 anni, per poi perfezionarlo quando di anni ne ebbe ben dodici (!).



Due, forse tre: il vitello e la blanquette (Foto © Aromi.Group).

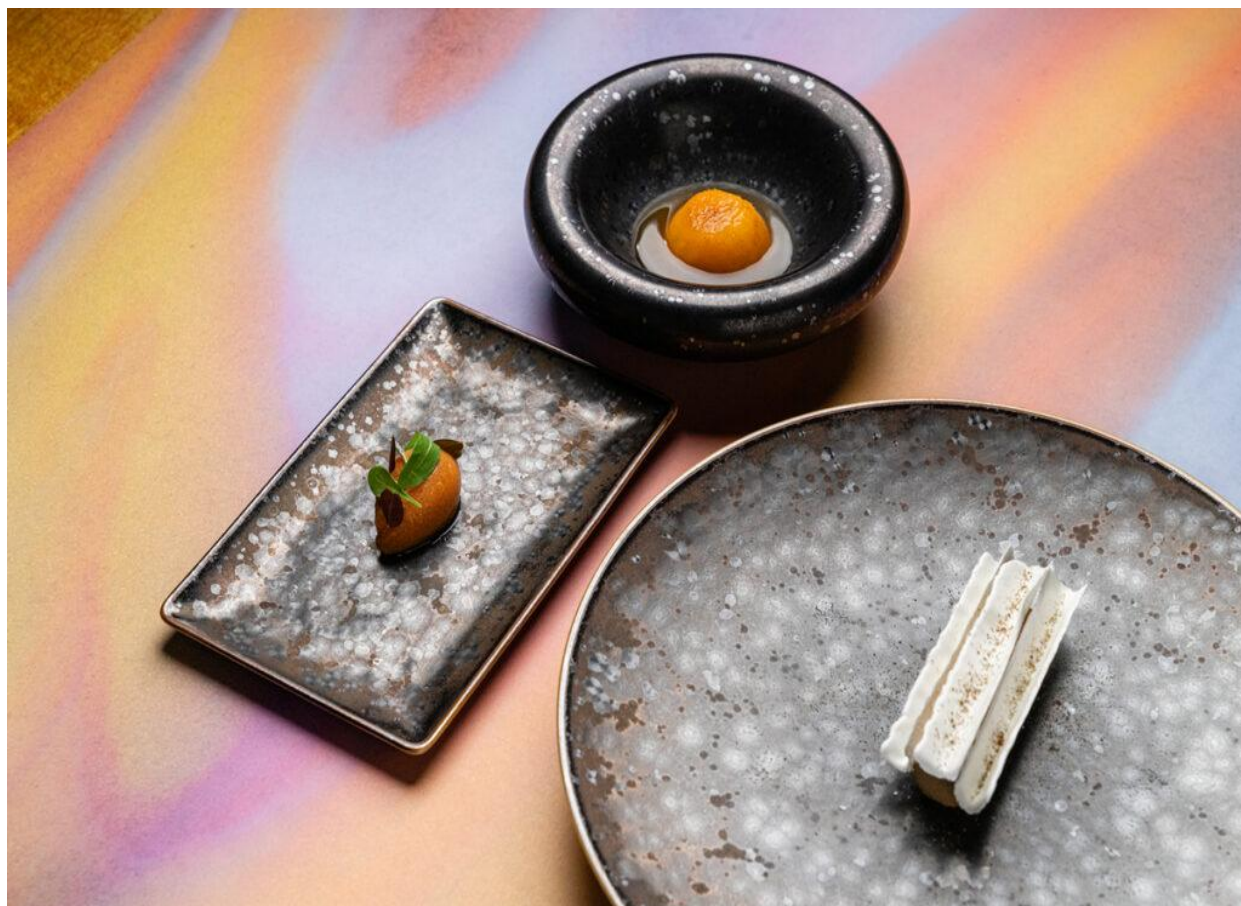
“**Il Bianco e il Nero**” è un **risotto** preparato servendosi della varietà di riso vialone nano, che viene cotto in un brodo di cipolle e mantecato con un burro affumicato e ricoperto da una spuma bianca preparata con le mandorle, il midollo grattugiato e la polvere di aglio nero e con una quenelle di gelato alla cipolla, per un risultato di grande cremosità, ma insieme dalla leggerezza che si direbbe quasi estiva.

Eccellenti i dolci finali: “**Un Grand Cabaret**” è una zuppetta acida di mango e ananas con all’interno il gin “decadente” Gran Cabaret di Hendrick’s, un crumble croccante, del gelato alla vaniglia, e una spolverata di pepe del sud dell’India ma anche servita con del mango affumicato.



“Un Grand Cabaret”, una zuppetta acida di mango e ananas (Foto © Aromi.Group).

Infine “**I veli di Khand**”, un notevole dessert degno di un eccellente menu, che ha per protagonista la pesca e che vede riuniti una mousse di zucchero muscovado, della liquirizia nappata con uno sciroppo di pesca bianca e sopra dei veli sottili di meringa profumata alla lavanda. Accanto troveremo una pesca nettarina *poché* con un formaggio blu di Jersey che viene infusa nel Peach power tea con lo zafferano. E nel bicchiere, ancora, un sorbetto di pesca bianca precedentemente arrostita.



Il dessert "I veli di Khand" (Foto © Aromi.Group).

Una cantina con 300 maison di Champagne

Un capitolo significativo di una sosta importante, qual è indubbiamente Il Pagliaccio, è affidato giocoforza all'eccellente cantina, di grande profondità, e che così ce la presenta il sommelier **Luca Belleggia**:

«La cantina del Pagliaccio è cresciuta e si è evoluta seguendo le richieste del mercato e dei suoi ospiti. Tra le etichette che la compongono, troviamo quelle di ben 300 produttori diversi di champagne. La bollicina è infatti il vino *passepourtout* che accompagna il pasto e che viene sempre richiesta».

Ma fiore all'occhiello di questa tavola è il progetto **Esclusivity Wines by Il Pagliaccio** che così Matteo Zappile ci racconta:

«Si tratta di un progetto ambizioso che stiamo realizzando con diverse aziende del panorama vitivinicolo italiano. Abbiamo inaugurato il progetto dell'esclusività del Pagliaccio con il nostro Champagne *Funambulle* realizzato con [Alberto Massucco](#). Abbiamo continuato poi lo scorso anno con il Sauvignon di **Pio Cesare**, quest'anno è arrivato anche il Barbaresco, da una vigna di Rocche Massalupo, annata 2020. Tra le

etichette in programma, un Fiano dalla Campania in collaborazione con **Di Meo**, un Nobile di Montepulciano con **Poliziano** e un Verdicchio dalle Marche, ma anche uno spumante Alta Langa con **Enrico Serafino**».

Questo del Pagliaccio è stato un viaggio enogastronomico importante, anche nel prezzo (300 euro è il costo della *Parallels Experience*, bevande escluse) che lascia però il segno e si ricorderà per la piacevolezza della sosta nel suo insieme, in cui ogni aspetto – dalla sala alla cucina – viene valorizzato e diventa punto di riferimento per ogni altro ristorante.

Ristorante Il Pagliaccio

Via dei Banchi Vecchi 129a, Roma

Tel. 06 68809595 | ristoranteilpagliaccio.com

Data di creazione

09/09/2024

Autore

giovanni-caldara