



Bistrot64 a Roma, il ritorno di un nuovo equilibrio del gusto

Cucina essenziale, i vegetali come asse portante e l'idea di un fine dining accessibile. Nel ristorante romano di Emanuele Cozzo, la cucina di Giacomo Zezza è una lettura contemporanea dell'essenzialità

Via Guglielmo Calderini, quartiere Flaminio.

In una Roma che cambia faccia in pochi isolati, **Bistrot64** prosegue un suo percorso di ridefinizione che appare sempre più nitido. Il progetto dell'imprenditore **Emanuele Cozzo**, nato con l'idea di alleggerire i codici dell'alta cucina, trova oggi una nuova forma: in poche parole, meno dichiarazioni e più sostanza.

Dopo una storia segnata da una stella Michelin e da una pausa forzata, il locale riapre nel 2023 e, a distanza di tre anni, si rivela un neo bistrot maturo, capace di sostenere una proposta di fine dining informale senza perdere però il suo rigore.

L'identità si è affinata, asciugata, capace di fare scelte precise senza bisogno di spiegarle troppo, grazie alla mano dello chef **Giacomo Zezza**.



Romano con radici molisane, Giacomo Zezza è l'Executive Chef del Bistrot64 (Foto © Andrea Di Lorenzo).

Il vegetale al centro della scena

Giacomo Zezza, romano con radici molisane, costruisce una cucina che rinuncia al superfluo. Il suo linguaggio è diretto, tecnico, ma non freddo: c'è infatti una componente personale che emerge con discrezione, soprattutto nella scelta di lavorare il vegetale come materia principale e non come contorno.

Centrale è il lavoro sulla materia prima, utilizzata nella sua interezza per **ridurre lo spreco**. Fermentazioni autoprodotte e cotture mirate restituiscono profondità, senza alterare la riconoscibilità del prodotto.

La memoria personale diventa così la struttura narrativa dei suoi piatti, ma filtrata da una sensibilità contemporanea che punta alla sottrazione. Determinante anche il dialogo con i **piccoli produttori del Lazio**, che alimenta una filiera coerente con la filosofia del ristorante.

Il risultato sono **piatti costruiti come un cubo di Rubik**: ogni lato restituisce una sfaccettatura diversa dello stesso ingrediente. I sapori sono netti, leggibili, senza sbavature.

Misura e discrezione tra sala e servizio

In sala si muove con discrezione e bravura **Andrea Paretti**, giovanissimo sommelier e maître umbro arrivato a Roma inseguendo il teatro, poi convertito al vino con lo stesso rigore che avrebbe dedicato alle tavole del palcoscenico. Il suo servizio è fresco, misurato, mai invasivo, il racconto dei piatti al tavolo diventa quasi una mediazione culturale tra ospite e cucina.

Lo spazio nel locale segue la stessa linea: **trenta coperti**, tra arredi in legno naturale e tavoli in marmo: l'atmosfera è raccolta, senza eccessi decorativi, con un'impostazione che privilegia la concentrazione sul piatto, senza distrazioni.

Memoria e sensibilità contemporanea

La proposta di **Bistrot64** segue il ritmo delle stagioni, articolata in pochi piatti à la carte e **due menù degustazione**: cinque portate dedicate ai piatti identitari del locale e un percorso più ampio da otto, costruito come una narrazione contemporanea.

Da sottolineare la grande attenzione alle esigenze individuali: allergie, intolleranze e preferenze vengono integrate nella costruzione della proposta, con opzioni vegetariane e vegane.

Profondità e contrasti nei piatti di apertura

Gli **amuse bouche** dello chef Giacomo Zezza introducono subito il suo metodo. Il *chawanmushi con latte d'avena, radicchio e cipollotto* rilegge la preparazione giapponese con delicatezza, mentre la *semisfera di melanzane, con acqua di peperoni e crema all'aglio*, gioca su contrasti più marcati, sostenuta da un cracker di basilico disidratato.

Tra **gli antipasti**, l'*ostrica alla brace con carciofo alla romana, fondo di manzo e spuma al pepe verde* è tecnicamente impeccabile. Più materica, la *tartare di manzo beneventana affumicata, con estratto di barbabietola, rafano e rapa rossa marinata al vermouth*, arricchita da carne essiccata autoprodotta. Sinora, il piatto che meglio racconta un gioco tra memoria e tecnica.



Tartare di manzo con rapa rossa marinata nel vermouth e carne essiccata (Foto © Malinda Sassu).

Primi e secondi, luce e colore

Nei **primi piatti** emerge con chiarezza la ricerca sul vegetale: gli *spaghetti alla chitarra con bieta*, *sorgo fermentato* e *finger lime* trovano un equilibrio sorprendente tra acidità e struttura, mentre il *fusillone in crema di taccole arrostiti* si completa con seppia e peperoncino, lavorando su sapori più diretti.



Fusillone in crema di taccole arrostate, avvolte da un velo di seppia e peperoncino
(Foto © Malinda Sassu).

Le *lenticchie umbre* cotte in un fondo di verdure rigenerato nel tempo (quasi un lievito madre fatto di scarti) portano in sé tutta la filosofia dello chef Giacomo Zezza: umiltà dell'ingrediente e profondità del risultato.

Anche i **secondi** seguono la stagionalità: il *vitello con mela renetta, senape e rucola* gioca sulla memoria, mentre la *rana pescatrice alla brace, con puntarella ripiena di salsa verde* si distingue per consistenza e pulizia gustativa, sostenuta da un abbinamento ben calibrato con il Valpolicella di Agostino Vicentini.

Le dolci chiusure d'autore

Il pre-dessert con *granita di fico d'India, arricchita da sale Maldon e olio*, introduce una sequenza fresca e calibrata, che prosegue con preparazioni che lavorano su contrasti e consistenze: le *sfere ghiacciate di pera decana con gelato all'elicrisio e kombucha*, il *gelato di piselli con crumble all'avena e crème fraîche*, fino ai *cubi di tapioca con caramello e zucchero moscovado*, accompagnati da gel e foglie di melissa.



La pasticceria di Bistrot64, dalle sfere di pera all'impasto francese al burro (Foto © Andrea Di Lorenzo).

Chiudono cialde croccanti di kiwi e un avvolgente impasto francese di patate al burro di Normandia.

La **carta dei vini**, curata da Andrea Paretti, supera le **200 referenze** e privilegia piccoli produttori, selezionati per coerenza con la cucina: territorialità, artigianalità, autenticità. Interessante anche la presenza di proposte analcoliche, fermentazioni leggere costruite per accompagnare i piatti.

Una cucina essenziale, che elimina il superfluo

Bistrot64 oggi è un ristorante che ha individuato la sua direzione e costruito un'identità solida che si manifesta con un linguaggio riconoscibile.

La cucina di **Giacomo Zezza** costruisce piatti puliti, articolati come strutture geometriche dove il vegetale è al centro di un sistema complesso ma controllato. Una proposta che privilegia l'equilibrio rispetto all'effetto, la coerenza rispetto all'impatto immediato.

Una cucina del rispetto, per l'ingrediente, per chi lo produce e per chi siede al tavolo.

BISTROT64

Via Guglielmo Calderini 62/64 – Roma

www.bistrot64.it

Foto di copertina © Andrea Di Lorenzo.

Data di creazione

26/03/2026

Autore

malinda-sassu