

Ristorante Il Simposio: eleganza informale, convivialità e ristorazione mediterranea

scritto da Redazione | 30/07/2016



Il Ristorante Il Simposio, a Roma in piazza Cavour, da un anno ha una gestione giovane, attenta e all'avanguardia. I fratelli Ivano e Franca Daffinà hanno portato nella Capitale i sapori mediterranei abbinati all'accoglienza, alla tradizione e al fascino della Calabria.

C'era un momento della vita sociale che i Greci e i Romani facevano seguire al banchetto, in cui le persone scambiavano idee e condividevano canti, danze, conversazioni e giochi, accompagnandosi ad un bicchiere, anzi di solito più bicchieri di vino. Lo chiamavano **Simposio**, una sorta di tempio della degustazione, simbolo di festa e di socialità.

Ebbene, a Roma, in piazza Cavour dove padroneggia imponente il Palazzaccio (Palazzo di giustizia) quei riti rivivono oggi in chiave moderna e profumano di Sud. Il locale si chiama, appunto, **Ristorante Il Simposio**. Tra atmosfere eleganti, dal bancone alla boiserie, tra sedie e tavoli dal rivestimento minimal chic, trovi uno spaccato straordinario di umanità. L'avvocato, lo scrittore, il

giornalista televisivo, l'imprenditore. Tutti si conoscono e si chiamano per nome, si incontrano per caso, giorno dopo giorno davanti al bancone, e poi magari si fermano a cena insieme. Accomunati dalla passione del gusto, davanti a un bicchiere di vino e a un insolito **gelato di fichi su un fazzoletto di mortadella**.

Ad accoglierti oggi c'è quasi sempre **Ivano**, il calabrese, o come qualche invidioso lo ha definito "il calabrotto". Eh sì, perchè Ivano è arrivato a Roma da appena un anno con l'ambizione di portare nella capitale la tradizione di accoglienza e di ospitalità della famiglia Daffinà e della Calabria. E ridare così vita e sapori di cucina mediterranea ad un locale che è stato passerella di grandi nomi della ristorazione capitolina (da Claudio Schiano a Gabriele Bonci), primo esperimento (riuscito) di winebar romano negli anni '90.

Ivano, 47 anni, nasce nel mondo della ristorazione con papà Filippo che in Calabria ha dato vita a diversi locali e oggi a Vibo Valentia ha un noto (plurirecensito sulle migliori guide) risto-winebar con il suo nome, **Filippo's**. *"A dieci già giravo tra i tavoli - racconta Ivano - incontro i clienti, chiedo e cerco di scoprire i loro gusti e le loro preferenze"*. L'esperienza, l'attenzione alle esigenze del cliente, la scelta delle materie prime sono l'anima del **Simposio** e del suo menù. Una sorta di viaggio tra i mari del Mediterraneo, che vede protagonista la **tartare di ricciola**, regina indiscussa del mare, servita con pomodorini, cipolla dolce di Tropea e sale di Cervia, accompagnata da una intrigante grappa salata.

Una vera delizia, dalla raffinata semplicità e l'inconfondibile gusto di uno dei crostacei universalmente più apprezzati, sono le **linguine "gambero, olio e peperoncino"** con il gambero crudo che prende colore e calore dalla pasta stessa. Immancabile la **pezzogna**, che nella terra di Ivano chiamano **mupo**, proposta cotta in forno con la sua acqua, accostata a foglie di bieta saltata in padella con un pizzico di peperoncino, o in alternativa abbinata alle migliori verdure che la stagione propone.

Nella nutrita **carta dei vini**, spicca la cantina di Antinori, colui che ha fatto da ponte tra i Daffinà e il patron del locale e dell'adiacente enoteca Costantini, e che ne ha dato l'imprinting iniziale, per tutto ciò che non era proposta culinaria calabrese, che oggi al Simposio si esprime in maniera eccellente soprattutto nella selezione di salumi e formaggi.

"Puntiamo a far lavorare sia il winebar che il ristorante" dice Ivano, soddisfatto, che a ottobre festeggia un anno dall'apertura al pubblico del nuovo Simposio. Una bella sfida, un'avventura che condivide con la famiglia, in particolare con la sorella Franca e il cognato Franco, presenze immancabili. E con Rocco e Martino, calabresi anche loro, che con lui pensano, ridisegnano e sperimentano in cucina le proposte del menù.

Il Simposio lo trovi aperto oltre gli orari della ristorazione tradizionale, già da metà mattina, per un caffè e pasticceria quasi casalinga oppure per un lunch veloce, che coniuga bene prezzo e qualità. All'insegna di un'idea di ristorazione attenta ma informale, in evoluzione continua, come la cucina. In una **cornice easy e coinvolgente**.

"Uno degli chef più grandi al mondo, Robuchon, ha preso la stella sul banco. Le persone che vanno a mangiare devono sentirsi a proprio agio, stare gomito a gomito. Osservare e desiderare il piatto del vicino, che è sempre più buono. - sorride Ivano - È la nostra idea di ristorazione, che deve fare rima con convivialità". Come d'altronde il nome stesso del locale, Simposio, esige.