



FASTWEB

Internet flat fino a 100 MEGA

SCADE OGGI

Sei in: Archivio > La Repubblica > 2012 > 11 > 17 > TRADIZIONE SENZA FRONZOLI...

## TRADIZIONE SENZA FRONZOLI

Può un giovane cuoco dare un forte contributo alla causa della cucina tradizionale? Sì, se decide di aprire un'osteria vera, al posto di un ristorante ambizioso. L'impresa, apparentemente semplice, è riuscita a Luca Ogliotti, chef romano che ha dato vita alla sua idea - romana - proprio dietro Ponte Milvio. Lo spazio è ampio, un po' rumoroso ma luminoso, e l'atmosfera sembra quella di un locale già vissuto. Non cercate qui fronzoli attenzioni ma tanta sostanza, fatta di buoni fritti (in particolare, nel saccoccio, la polpetta di lesso), paste dai caratteri fortemente identitari (cacio e pepe, carbonara, amatriciana o pasta e ceci di Valentano), maialino, polpette e cicoria ripassata. Tutto è semplice ma pulito nel gusto, gradevole, goloso. Mai eccessivo. L'impressione è che la spesa venga fatta con cura e che a cimentarsi in cucina ci siano mani esperte. Ma questa volta non è necessario sfornare ricette creative e complicate, perché la nuova trattoria (con annesso ricambio generazionale) è probabilmente la chiave di volta per ragionamenti futuri sulla cucina italiana. INFO: Lo' steria - Via Prati della Farnesina 61 Tel. 0633218749 www.lo-steria.it

MARCO BOLASCO

17 novembre 2012 | 43 | sez. CLUB

### TOPIC CORRELATI

PERSONE

ENTI E SOCIETÀ

LUOGHI

TIPO  
articolo

