

SCATTIDIGUSTO

SCATTIDIGUSTO.IT – 27 GENNAIO 2020

Roma. La cucina di sostanza di Almatò che ha aperto in zona Prati

Di [Anna Tortora](#)



Via dalla pazza folla, dello shopping sfrenato, dei pullman turistici, dei flussi pendolari. A Roma, in **via Riboty, sorta di Prati off-off**, ha debuttato **Almatò**, una creatura giovane nell'animo oltre che nelle forme.



I proprietari sono **tre amici che hanno maturato l'idea di un'avventura gastronomica di livello** guardandosi le spalle a vicenda sui campi di rugby; nemmeno a farlo apposta, uno con la passione per i fornelli, il secondo che in una sala praticamente c'è cresciuto (i genitori sono i proprietari de La Carbonara) e il terzo con il bernoccolo del food management.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Nulla accade per caso, e nemmeno Almatò, acronimo dei nomi dei proprietari Alessandro, Manfredi e Tommaso.



Tommaso Venuti, lo chef, 28 anni e un diploma all'Alma, ha imparato dai grandi con una gavetta stellata: Cannavacciuolo a Villa Crespi appena uscito dall'accademia, a Londra da **Marcus Wareing** per specializzarsi nella carne, successivamente ai primi per quattro anni da Heinz Beck alla Pergola, e poi all'**Enoteca La Torre**, "Per capire come cambia la gestione della cucina con una brigata più ristretta" mi spiega alla cena di presentazione alla stampa. Sono rimasta qualche minuto a guardare mentre impiattava gli amouse bouche e dava ordini al personale; **c'era molta calma nella sua cucina**, non a vista ma accanto alla sala, **ordine e precisione** nei movimenti da parte di tutti.

Qualcosa mi dice che **saranno anche le caratteristiche dei piatti** che ha pensato per la serata, e in effetti è stato così.



Un emozionato e sorridente **Alberto Martelli**, il direttore di sala e sommelier, ci tiene ad accogliere tutti singolarmente, un' **attenzione non compassata ma da vero padrone di casa**, e spiega le scelte estetiche – compiute dai tre proprietari – funzionali al benessere dei suoi ospiti. Grandi tovaglioli in lino con monogramma ricamato, tinte sui toni dell'ottanio, grigio e blu pavone, ottone e legno naturale creano un'atmosfera molto rilassante e informale, mentre le luci sono ben studiate per illuminare senza disturbare, e l'apprezzatissimo **soffitto fonoassorbente** permette un'esperienza piacevole e riposante anche a sala piena. Sono **26 coperti**, in fondo ci vuole poco.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI



Manfredi Custureri è l'uomo nell'ombra, il restaurant manager, ruolo con grandi responsabilità e pochi riflettori. Viene da una laurea alla Luiss e master di specializzazione in management, la terza persona di una squadra piena di potenzialità, che si prepara a giocare su un campo pieno di avversari agguerriti, soprattutto in Prati.



La strategia è improntata alla pulizia dei sapori, alla riconoscibilità degli ingredienti, trattati con molto rispetto e competenza: la tecnica si sente, anche senza l'effetto wow che viene ricercato spesso negli impiattamenti e nelle preparazioni. **L'amuse bouche nella cialda di simil-pringles con cremoso di patate e dadolata di polpo** è uno scacciapensieri gustoso e aggraziato, mentre il cappuccino di broccolo romano funghi e spuma di gorgonzola si fa notare per una personalità più spiccata; broccolo che resta croccante e contrasta piacevolmente con la morbidezza della spuma, ma forse un po' troppo preponderante nell'insieme.





CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Piacevole sorpresa, a tavola, il **burro fresco, leggero e spumoso, che prepara lo stesso Tommaso**, e viene servito insieme all'olio extravergine di Itrana dell'azienda Terre del Sovescio e da una scelta di pane dal forno Panis perché *“ancora non abbiamo la possibilità di farlo al ristorante”* si giustifica Alberto.



L'antipasto è a base di **scampo semicotto accompagnato dalla rosa di Gorizia**, una varietà di radicchio più dolce degli altri, con foglie piccole e croccanti, presidio Slow Food (17 €). **La cucina di Tommaso Venuti punta molto sulla materia prima**, proprio perché è quella che deve risaltare nella sua identità: il pesce arriva da una pescheria con barche di proprietà a Ponza e Anzio, fresco ogni giorno. Orme e HQF gli altri fornitori di Almatò.



Ottimo il **Riesling Trocken 2018 di Basserman Jordan**, cantina renana di Deidesheim, che lavora in regime biologico: elegante e di corpo, minerale e piacevolmente fumé.





CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Il **primo piatto gioca con un classico secondo** della cucina romana: **la coda**, che qui sfilacciata, umida e sugosa, diventa il **ripieno dei tortelli di pasta all'uovo, serviti con erbe amare e una salsa mirepoix** colata ad hoc su ciascun tortello, per la nota vegetale e fresca a smussare l'opulenza del ripieno (14 €). Un piatto molto equilibrato, e di una semplicità rischiosa, in cui **tutto poteva andare storto**: il ripieno poteva essere troppo secco o troppo umido e ammorbidire il tortello, che poteva risultare cotto al centro e crudo sui bordi, la mirepoix eccessivamente unta o al contrario insipida. Invece ogni boccone è un piccolo concerto da camera, con pochi ingredienti ben armonizzati.



La scelta del sommelier per questo abbinamento è caduta su un **Borgogna, il Roncevie 2017 di Domaine Arlaud**, da uve Pinot Noir 100% che crescono su suoli limosi e argillosi, e si traducono in una beva tendenzialmente fiorita e fresca, con ancora qualche spigolo.



Il secondo piatto si declina sui profumi e sulle illusioni: **petto d'anatra glassato con il suo fondo, ai fiori di lavanda, e servito con patate viola e cipollotto arrostito** (25 €). Carne molto ben fatta, dalla cottura impeccabile (come tutte finora) cui la lavanda conferiva una piacevole nota di freschezza, a tratti troppo intensa. E molto carino il gioco della patata viola, a simulare proprio i fiori di lavanda, nella forma e nel colore: rispetto alla ricchezza della carne è mancata un po' di struttura, ma l'idea è divertente.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI



Un ottimo **Villa Rosa Chianti Gran Selezione 2015** è la proposta di Alberto per questo piatto; vino elegante e suadente, dalle note calde e allo stesso tempo eteree, dal sorso vellutato e lunghissimo; eccellente esordio nella denominazione dell'azienda storica in Castellina in Chianti acquisita dalla famiglia Cecchi nel 2015.



Tutti i piatti finora assaggiati si muovevano sul filo della leggerezza, e il dessert non è da meno. Appositamente Tommaso ha scelto il **tiramisu** (10 €), che non ha esattamente la leggerezza tra le note descrittive, giocando sulle consistenze degli elementi per ottenere qualcosa di più delicato senza minare gusto e intensità. Il **mascarpone diventa una spuma**, molto ariosa e evanescente, che copre un cremoso al caffè (un tantino troppo solido, andava forse tirato fuori dal frigo un po' prima) su un biscotto al cacao *“al posto di quello che di solito viene spolverizzato sulla superficie – spiega lo chef – che nappa il palato e non permette di sentire gli altri sapori”*. In effetti non ha torto...





CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Chiudiamo gli abbinamenti con un **passito di verdicchio** da una delle aziende più blasonate dei Castelli di Iesi, **Gioacchino Garofoli, il Brumato**, da uve appassite in vigna e bottrizzate, dai sentori intensi di nespola, albicocca, noce, pepe bianco, e un sorso molto pulito e sostenuto dalla giusta acidità.



Il menu è coerente con la scelta di essenzialità: **5 proposte per ogni tipo di portata** che spaziano dalla terra al mare. Oltre che alla carta, si può ordinare uno dei **menu degustazione** (concordati con il cliente, quindi niente di predefinito) **da 5 o 7 portate a 50 e 70 €** rispettivamente, bevande escluse come d'uso. Ma a pranzo propongono una bella formula **fast-lunch**, pensata soprattutto per chi lavora, che offre un benvenuto dello chef e un piatto dalla carta, più una bottiglia d'acqua a **20 €**. L'ideale per chi è curioso di provare la cucina di Tommaso senza impegno.



Una cucina senza arzigogoli quella di **Almatò**, né ricerca esasperata, che alle sperimentazioni alchemiche e agli sprazzi di esotismo – piuttosto diffusi in questo momento storico – risponde con **piatti che vanno incontro ai gusti di un pubblico ampio**, basati su ingredienti noti, ma **combinati e accostati con garbo** (e finalmente niente piccione né burrata in menu).

[Almatò](#), Via Augusto Riboty, 20C. Roma. Tel. +39 06 69401146