

**MANGIA E BEVI**



di **GIANNI MURA**

**L'OPIFICIO CHE LAVORA (BENE)  
PER ABBINARE POPOLARE E COLTO**

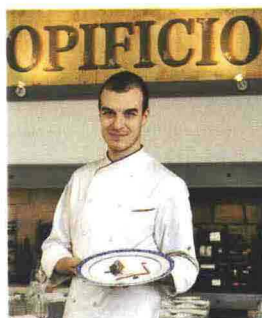
**P**iacevole già nell'ingresso, col bancone e i tavolini per semplici spuntini, o tapas che dir si voglia, piacevole nella lunga sala ristorante giocata su bianco e nero, ferro e legno, L'Opificio non entrerebbe in questa

*pagine se non avesse una cucina a sua volta piacevole, e anche qualcosa di più. Hanno aperto nell'ottobre 2009 tre soci: Alvaro Gennari, sommelier, Manrico Matteucci, sala, Mattia Miscia, cucina. Mattia è ancora giovane (31 anni) e si è dedicato ai fornelli dopo aver terminato il Liceo scientifico. Ha lavorato a New York, al mitico Le Cirque di Sirio Maccioni, e poi a Roma (Gusto, Primo al Pigneto). La sua cucina, più di terra che di mare, si basa su un'accurata ricerca di materie prime, che giustamente sono elencate sulla carta: pomodoro ripieno di pappa al pomodoro con pesto genovese e ricotta appassita di Picinisco, zuppa di ceci bio di Spello, cappesante, orzo perlato e cannolicchi, gnocchi di patate di Avezzano con baccalà, zafferano e zucca.*

*Ci piace questa cucina che non ha paura dei sapori, che alla crocchetta d'agnello, cacio e uovo accosta la nduja, che sui mezzi paccheri all'amatriciana usa guanciale umbro e provolone di Formia con due anni di stagionatura, che non resiste (giustamente) alla tentazione di proporre un vecchio classico, la punta di petto di vitella alla brace, con pesto di*

*broccoletti siciliani e salsa di pomodori arrosto, che scorta il polpo alla diavola non con le rituali patate ma con croccanti puntarelle.*

*Martedì è il giorno del pesce, da mercoledì a venerdì si va di griglia e carni adatte, sabato trippa o animelle coi carciofi. C'è una vena popolare e un'altra colta, nelle proposte di Mattia. Solo una ci ha lasciato perplessi ed è la seconda volta che ci capita a Roma, sullo stesso piatto: l'altra volta erano fiori di zucca fritti, stavolta porri fritti. Perché attentare così alla caciopepità degli spaghetti Verrigni? Chiesti e ottenuti senza porri: sontuosi. Due tipi di pane, paste fresche e dolci sono di casa. Servizio garbato e carta dei vini non banale, con qualche piccola sfasatura. ■■*



**OPIFICIO**

VIA ALBALONGA 46, ROMA

**INFO** TEL. 06-7000910  
**CHIUSO** SABATO A PRANZO  
**FERIE** NON NE FA  
**CARTE DI CREDITO** TUTTE  
TRANNE DC  
**COSTO DI UN PASTO-TIPO**  
(VINO ESCLUSO) EURO 45



**il libro**  
**AI FORNELLI  
CON SICILIA  
E TOSCANA**



ARRIVANO INSIEME LA CUCINA TOSCANA E LA CUCINA SICILIANA E INSIEME LI PRESENTIAMO, TANTO PIÙ CHE HANNO LE STESSA AUTRICI: LA SICILIANA MARIA TERESA DI MARCO E MARIE CÉCILE FERRÉ, FIGLIA DEL GRANDE E INDIMENTICABILE LÉO, CHE VISSE I SUOI ULTIMI ANNI NEL CHIANTI. E POI LO STESSO FOTOGRAFO (MAURIZIO MAURIZI), LO STESSO EDITORE (GUIDO TOMMASI), LO STESSO NUMERO DI PAGINE A COLORI (223) E LO STESSO COSTO (25 EURO). TROVERETE, CON TESTO ADEGUATO E CHIARO, LE RICETTE PIÙ NOTE E ANCHE QUELLE MENO NOTE, O INEDITE. SE È VERO CHE ANCHE L'OCCHIO VUOLE LA SUA PARTE, IL VALORE AGGIUNTO DEI DUE VOLUMI È UNA FELICE SELEZIONE DELLE IMMAGINI.