

Ristoranti (205)

Un marziano a Roma/22 Con l'Opificio la qualità viene via a buon prezzo

Lorenzo Sandano

Don Alfonso. Dopo il biglietto aereo, scendete dalla nave di crociera!

SdG

e!Bulli. Cena e pranzo da Ferran Adrià (ma à la carte, per masticare)

Alessandra Bertocci

Vissani corre in Puglia. Per gestire un ristorante confiscato ai clan

Lorella Fianci

Corri, corri che Arcangelo ha fatto gli gnocchi. E che gnocchi, cara Sora Lella!

Vincenzo Pagano

Lo sai che a Londra puoi mangiare nei ristoranti stellati con 30 sterline?

Katie Parla

Lunch, London's Affordable Luxury

Katie Parla

Alta Fedeltà. Mad Men e il viaggio alla ricerca del ristorante perfetto

Alessandro Bocchetti

La Maiolata a Villa Maiella. Il bunga bunga abruzzese è qui con Tinari e Fusari

Vinc&Ale

La Milano da mangiare e la moda da Andrea Berton al Trussardi alla Scala

Alessandro Bocchetti

Chez Panisse, Alice Waters ed il manifesto della cucina californiana

Andrea Sponzilli

The Fat Duck di Heston Blumenthal. Per giocare la carta dei sensi

Katie Parla

The Fat Duck, A Journey for the Senses

Katie Parla

Un marziano a Roma/20 Osteria Di Monteverde. Basta crederci di più

Alessandro Bocchetti

Rosanna Marziale, stella del Sud con la mozzarella di bufala

Vincenzo Pagano

I nuovi piatti di Gennaro Esposito conquistano il palato tra mare e terra

Lorenzo Sandano

Guida al Carnevale di Rio: come scegliere la carne e la churrascaria

Nicola Massa

Dove mangiare un buon panino a San Francisco dalla catena al panettiere

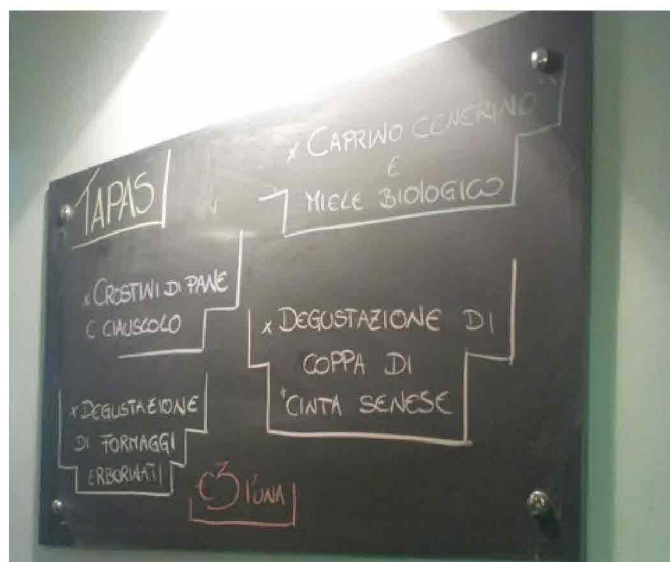
Andrea Sponzilli

Un marziano a Roma/22 Con l'Opificio la qualità viene via a buon prezzo

DI Lorenzo Sandano - CANALE **Ristoranti** - mercoledì, 2 marzo 2011 | ore 10:00

TAG dove mangiare a Roma mattia miscia opificio Ristoranti un marziano a Roma

• [Share/Bookmark](#)



Grandi novità da Alfa Centauri: la sorella del nostro Marziano Qwerty (Azerty) è sbarcata a Roma per una gita godereccia, e indovinate a chi è toccato farle da guida???

Alessandro era fuori Roma, così il sottoscritto è corso in suo aiuto, proponendo un indirizzo che incuriosiva da tempo. La zona dell'obiettivo è la frequentata Re di Roma, in via Albalonga dove c'è l'Opificio del giovane Chef Mattia Miscia, un ragazzo simpatico e creativo che ci ha guidati in un percorso piacevole. Mattia ha in bagaglio esperienze d'oltreoceano a New York; con Marco Gallota di Primo e nel ristorante romano Ottoemezzo. Il nome Opificio ben descrive l'architettura asettica dell'Osteria; anche se i toni freddi in bianco e nero della sala, sembreranno scaldarsi nel corso della cena.



Noi non ci siamo fatti intimorire dal clima solitario (fino alla fine della serata si riempiranno 5 coperti) e abbiamo anticipato l'inizio del pasto con la proposta aperitivo ed alcune delle "Tapas" annote sulla lavagnetta. Questa simpatica offerta cambia ogni giorno e a noi è toccato un cestino con sfiziose chips di patatine fritte in casa, crostoni di pane con un soffice burro montato e acciughe (legame davvero vincente,

10 commenti

LASCIA UN COMMENTO

10. **Alessandro Bocchetti**

← RISPONDI

Ahò... Lorè devi lascià sta la sorella di Qwerty che me lo stranisci :-D
Giochi a parte, neanche a me mi ha mai convinto...
Toccherà tornarci perché do Lorenzo mi fido...

2 marzo 2011 | ore 12:36

9. **finchelabarcalascialandare**

← RISPONDI

Certo che il pomodoro al riso nel gomito di Qwerty nun se po vedè Mi dispiace

2 marzo 2011 | ore 12:29

8. **Lorenzo Linguini**

← RISPONDI

Pina sono io, era rimasto l'account aperto di mia madre :-). Pardon! XD

2 marzo 2011 | ore 12:23

7. **Pina**

← RISPONDI

ha risposto a francesco:

Ciao francesco, sulla qualità della cucina non so cosa dirti... a noi è piaciuto il tocco di Mattia in particolare nei primi rivisitati; una cucina pur sempre "da osteria", ma ben fatta e pulita nei sapori (non esente da incertezze e imprecisioni segnalate). Anche io conosco i prodotti di DOL e posso ipotizzare che alcuni non ti siano pervenuti perchè (a detta del proprietario e dello chef), cambiano spesso fornitori non limitandosi solo al Territorio Laziale e magari il nome sul menù era rimasto lo stesso (cosa che comunque andrebbe specificata al cliente).

2 marzo 2011 | ore 12:20

6. **jovica todorovic (teo)**

← RISPONDI

la lavagna fa molto cicchetti Osteria 'Gusto di 10 anni fà. Innovativo!!!

2 marzo 2011 | ore 12:12

5. **Andrea Sponzilli**

← RISPONDI

Dopo la rece di Lorenzo credo che il locale meriterà un'altra visita... fino ad ora l'Opificio non mi ha convinto, lasciandomi l'impressione di tante buone intenzioni rimaste tali e non trasmesse a piatti purtroppo spesso caratterizzati da un gusto piuttosto piatto e grigio.
Ci tornerò :-)

2 marzo 2011 | ore 12:11

4. **andrea petrini**

← RISPONDI

Consiglio per il proprietario: il sito internet nun se può vedè!

Un marziano a Roma/19
Buona e poco costosa. E'
l'Osteria Fernanda!

Alessandra Bocchetti

Moreno Cedroni, il dopo
Clandestino e il cibo da fiera
(in video-intervista)

Vinc&Aie

→ tutti gli articoli

Sommario

02 Marzo 2011 ore 10,00

Un marziano a
Roma/22 Con l'Opificio
la qualità viene via a
buon prezzo

Lorenzo Sandano

→ 10

02 Marzo 2011 ore 09,00

Aragoste sulla pizza?
Negli Usa non è più un
tabù (colpa della crisi)

Lorella Franci

→ 0

01 Marzo 2011 ore 18,30

Mozzarella di bufala.
Verso la fornitura a
vita per Roberto
Saviano?

Vincenzo Pagano

→ 2

01 Marzo 2011 ore 16,30

Se tu fossi una ricetta
potresti partecipare a
un contest di Juls'
Kitchen

Vincenzo Pagano

→ 7

01 Marzo 2011 ore 12,00

Roberto Saviano. Le
dieci cose per cui vale
la pena di vivere (la
mozzarella!)

Vincenzo Pagano

→ 6

01 Marzo 2011 ore 11,00

Nozze da McDonald's.
Comincia Hong Kong
(sbarcherà in Italia?)

Lorella Franci

→ 0

01 Marzo 2011 ore 08,00

Lo sai che la pizza che
sa di biscotto la
inzuppi anche nel
latte?

Claudia Deb

→ 11

peccato per il pesce azzurro un po' anonimo) ed una robiola di Roccaverano stranamente troppo amarognola. Buono il lavoro che Mattia svolge sulla selezione delle materie prime; concetto che ritroveremo anche in altri suoi piatti con un buon rapporto qualità prezzo. Molto buoni all'assaggio sia la pancetta lardata che il lombo affumicato di Nogara, mentre dal campo formaggi 2 notevoli erborinati, tra i quali un caprino francese. Il pane del cestino è di buona fattura, peccato non essere capitati quando è Mattia stesso a produrlo per il locale (problemi di temperature e lieviti hanno fatto ripiegare su un forno di fiducia).

Accomodati nella sala della cena, ci viene offerto un benvenuto a base di "Uovo cotto a Bassa Temperatura su Vellutata di Patate di Avezzano" dagli accostamenti e cotture ben realizzati. Come al solito essere in 3, con il bonus di due corpulenti stomaci marziani, ha dato modo di provare molti piatti. Sono andati a segno soprattutto i primi piatti con la cucina che gioca su una rivisitazione dei classici da osteria.



Gradevole il tris di antipasti in crescendo. "Pomodoro ripieno di pappa al pomodoro con salsa di pesto alla Genovese e ricotta di Picinisco; Crocchette di Agnello con purea cacio, uovo e finocchi, ricotta di pecora e nduja; Zuppetta di Fagioli di Spello all'uccelletto con polpo, cozze e fettunta". L'ortaggio ripieno di se stesso è un'entrée simpatica e rinfrescante con l'acidità stemperata dalla puntuale presenza di pesto e formaggio. Insolitamente delicate le crocchette di agnello con una nota piccante ben dosata a stuzzicare il palato. Il piatto che però conquista all'unanimità è la zuppa di pesce e fagioli.

I protagonisti indiscussi del pasto sono comunque i primi.



2 marzo 2011 | ore 12:02

3. francesco

← RISPONDI

muà!!! a me non dice nulla, ci sono stato è trovato solo tanta aria fritta!!!! poi mi hanno portato dei prodotti che non corrispondevano a quelli originali, nella carbonara con il guanciale cotto di cori, non c'è il guanciale cotto di cori !!! lo conosco molto bene quel prodotto comprandolo da Vincenzo della dol (che mi aveva consigliato questo ristorante) e sono sicuro che non corrisponde a quello, il guanciale cotto non diventa croccante... avrei qualche dubbio anche sul pecorino cenerino... e sulla ricotta di Picinisco...mi auguro di sbagliarmi....magari se il proprietario può darci delucidazioni sarebbe meglio!!!

2 marzo 2011 | ore 11:52

2. Piera

← RISPONDI

Se non mi sbaglio questo locale rimane vicino al famoso Pompi...Andrò a provare ma già mi preparo spiritualmente alla caccia al parcheggio!...Quella zona è impraticabile...!!!

2 marzo 2011 | ore 10:49

1. Rita58

← RISPONDI

Pur considerando che non avete bevuto vino, mi sembra che il rapporto qualità-prezzo sia buono. Forse però come locale un pò "freddo"? Proverò.

2 marzo 2011 | ore 10:40

Lascia un commento

Nome (obbligatorio)

E-mail (obbligatorio)

Sito web

INVIA IL COMMENTO

Notificami via mail ulteriori commenti

Spam Protection by WP-SpamFree

"Gnocchi di patate di Avezzano, baccalà, zafferano e zucca". L'abbinamento filologicamente corretto (dolce-sapido) non trova molto riscontro al palato se non nei punti in cui si "pesca" il baccalà. Il condimento tende a latitare, mentre gli gnocchi fatti in casa sono realizzati a regola d'arte. Peccato.

"Spaghetto di kamut **Verrigni** con ragù polpo, broccolo romano e pecorino ubriaco". Cottura controllata al dente ed equilibrio perfetto tra pesce e pecorino. Il broccolo, lasciato praticamente crudo, completa con croccantezza e personalità vegetale. Azerty sorride soddisfatta!

"Spaghettoni **Verrigni** Cacio e Pepe con Julienne di porri croccanti". Lo spaghetto griffato fa da valido supporto a questa bella versione di un classico. La crema realizzata con acqua a 50 gradi (per non "sfilacciare" il formaggio), ha una consistenza magistrale, ed il porro gioca bene il suo ruolo. Qwerty apprezza, ma non esagera nella valutazione. Per me è una prova da podio.

"Rigatoni alla carbonara con guanciale cotto al vino di Cori e pecorino cenerino". Anche in questo caso interpretazione notevole di un evergreen; impreziosita da un ottimo guanciale. La salsa si dimostra vincente e golosa pur non essendo di soli tuorli e la mantecatura ben dosata con pepe e pecorino avvolge senza sovrastare. Azerty è in estasi; Qwerty approva con un cenno tentacolare. :-)

"Mezzo Pacchero **Verrigni** con guanciale Veneto affumicato "Nogara" e provolone di Formia". La variazione "fumè" dello chef, azzardata ma efficace, ben si sposa con il pacchero cotto da manuale. Se si aggiunge un gran pomodoro "Gerardo di Nola" ne esce fuori un piatto solido dal sugo corposo e persistente. Splendida chiusura!



Tra i secondi, due assaggi di mare e terra; entrambi semplici ed in linea di gusto con le precedenti portate: un buon "Baccalà in guazzetto con cipolle di Tropea, carote, sedano e crostini di pane", esaltato dalla cottura precisa e dalla golosa zuppetta di pomodoro, ed un tenero "Polpettone di vitella con salsa alla milanese e tortino cicoria" dalle azzeccate note di lime, ma con la salsa un po' blanda.

Il "non è mai troppo", è un vizio alieno di famiglia; così ci concediamo anche un finale dolce a base di quattro dessert: "Creme Brûlé agli Agrumi" ben fatta, ma penalizzata dalla temperatura fredda; un'ordinaria "Torta al cioccolato con salsa al caffè e chantilly al rum", dalla salsetta golosa, ed una rinfrescante "Mousse di ricotta bio con agrumi, salsa mou e cialda di noci". Menzione a parte per il "Millefoglie con crema chantilly, sale alla vaniglia e salsa lamponi": squisita composizione di sfoglia e crema casalinga con un contrappunto salato, in grado di conquistare anche un "non-amante" del genere come me!

In 3 paghiamo 38 euro a testa (senza vini, ma con aperitivo e tapas), e i due fratellini marziani sono satolli e soddisfatti. Certo, qualche dettaglio da mettere a punto c'è sempre; a partire dai tempi di servizio prolungati nonostante i pochi coperti ed alcune incertezze negli accostamenti. Mattia però dimostra un'attenzione lodevole nella ricerca dei prodotti e nel fornire un'ottica moderna di osteria mantenendo prezzi invidiabili. Se si

considera anche la giovane età dello chef e del locale, le prospettive di ulteriore crescita in positivo ci sono tutte.

L'Opificio. Via Albalonga 46- Roma. Tel. +39 06.7000910

[« Articolo precedente |](#)

[LEGGI I COMMENTI](#)

[LASCIA UN COMMENTO](#)

scattidigusto.it
vincenzo@scattidigusto.it

νικτών λογχοί
Powered by *Planeta Web* - Wordpress

scattidigusto.it
le nostre emozioni