
All'incrocio tra via Cibrario e corso Tassoni si incontrano luoghi del cibo interessanti. Da tutto quello che offre il quartiere Campidoglio con le sue birrerie, pizzerie e la trattoria che sembra Trastevere, passando per la macelleria di Pino con la sua vicciola per proseguire con focaccerie, il forno Avetta e quell'effervescente mondo sospeso tra panetteria e caffetteria che si chiama proprio «Cibrario». Un mondo da scoprire che consiglio ai curiosi.

Sempre in zona, siamo in via Durandi, vale la pena di passare nell'universo della «Piazza dei mestieri». È un mondo. Dove il cibo è solo un pezzo dell'ecosistema fatto di qualità e formazione. C'è la birreria, il forno, il cioccolato è c'è il ristorante dove tutto trova compimento.

Chi pensa che la «Piazza dei mestieri» sia un refettorio per studenti in prova non conosce il progetto della «Piazza», dove la piacevolezza del cibo regna sovrana, ma soprattutto non conosce Maurizio Camilli, lo chef. E neppure Olga Peher, l'anima della sala.

La piacevolezza e un buon rapporto qualità-prezzo accompagnano l'ospite da quando varca la soglia a quando paga il conto. Si può scegliere da una carta dei vini divertente - ma fidatevi e fatevi consigliare da Olga - e da una serie di birre stimolanti prodotte dal birrificio di casa.

Ma veniamo al cibo. Camilli si diverte in cucina. E si vede. E si sente. E va oltre la birra, elemento da cui è cominciato il suo viaggio quando era nella cucina di «Baladin» a Piozzo a sperimentare proprio le potenzialità delle birre come ingrediente. L'ultima volta alla «Piazza» è stato un piacevole viaggio in poche e golose tappe. Dalla battuta di vicciola (si quella di Pino) con tuorlo d'uovo in pasta di pane, passando dalla cialda di grissini soffiata con calamari e mimolette. Poi ho assaggiato un Tonno di coniglio con i salatini di ciliegie marinate e melone ma il piatto più entusiasmante sono stati i «tagliolini 40 tuorli freddi con olio limone e gambero rosso, un piatto che da un senso anche alla calura di questi giorni. Il viaggio in piacere e freschezza era stato chiuso da una namelaka al frutto della passione e granita di mandarino. Il ristorante della «Piazza» è un viaggio nel gusto sia a pranzo che a cena ma anche un momento per staccare da tutto e per rendersi conto che quando il progetto è giusto, compresa la buona cucina.

Bravi.

**Direttore de ilgusto.it*