

A Bologna si mangia romano in compagnia dell'Eremo Tuscolano

by - mercoledì, Maggio 15, 2019

<http://www.vinotype.it/a-bologna-si-mangia-romano-in-compagnia-delleremo-tuscolano/>

Nostalgia di Roma per chi è in trasferta, voglia di cucina diversa da quella gioiosamente golosa per i residenti: qualunque sia il motivo, i piatti romani proposti in una piccola trattoria di via del Pratello, nel cuore della movida bolognese, non deludono.

Quanto Basta è il piccolo regno dello chef romano **Fabio Fiore**, 48 anni, da 13 a Bologna. Solo 26 coperti per apprezzare la cultura gastronomica di tradizione veracemente romana, non solo per la selezione dei piatti che troverete nel menu (alici fritte, supplì, pasta alla carbonara, tonnarelli cacio e pepe, spaghetti alla gricia, carciofi alla giudia, crocchette di baccalà, puntarelle, cicoria ripassata, coda alla vaccinara, abbacchio etc.) ma anche per la scelta di dare ampio spazio nella carta dei vini -che conta oltre 200 referenze- alle etichette laziali che più si accordano nell'abbinamento con tali piatti.

Accostamento straclassico e consigliatissimo, se puntate il dito su **alici fritte** e un piatto di **pasta alla gricia**, è il **Frascati Superiore Eremo Tuscolano** dell'azienda Valle Vermiglia con vigneti a Monte Porzio Catone, sui Castelli Romani.

L'Eremo Tuscolano, con la sua freschezza e la sua salinità, starà benissimo sul respiro marino delle alici fritte, svolgendo con adeguata energia l'azione sgrassante richiesta dalla frittura croccante.

L'abbinamento con la pasta alla gricia è un must: un gioco collaudatissimo tra l'aromaticità del vino data dal blend di malvasie da una parte e la speziatura del pepe, cui si affiancano l'azione dell'acidità del vino, apportata dai trebbiani per contrastare la grassezza del guanciale e del pecorino, e la sapidità, eredità di terreni vulcanici di giacitura dei vigneti da cui provengono le uve per questo vino, che fa da contraltare alla tendenza dolce residua del piatto.

Ristorante Quanto Basta - Via del Pratello 103, Bologna – 051 522100