

## Viaggi La Dolce vita /1

**Londra** In tour fra i ristoranti lanciati da cuochi italiani  
Le focacce di Princi e lo sbarco di Moreno Cedroni

# Foie gras e ciliegie Fuga dalla mensa (dell'Olimpiade)



### Scorribande

di **Roberto Perrone**



**U**na Scorribanda-manuale di sopravvivenza enogastronomico al tempo dell'Olimpiade. Innanzitutto una premessa, per chi non è pratico di faccende a cinque cerchi. Il grosso dei Giochi si svolge, do-

po il fiasco dell'edizione di Atlanta '96 che disperse gli eventi, nel cosiddetto Parco olimpico che contiene gli impianti dei due sport più importanti (lo stadio dove si svolgono la cerimonia inaugurale e conclusiva e, soprattutto, le gare di atletica; le piscine di nuoto, pallanuoto, tuffi, nuoto sincronizzato) più altre strutture (in questo caso velodromo, palazzetto del basket, stadio dell'hockey e della bmx) e, naturalmente, i centri stampa e tv. La mensa olimpica, ahinoi, era tra le peggiori fin qui frequentate. Me-

glio, paradossalmente, McDonald's al piano di sotto.

Quindi, appena il tempo e gli impegni lo permettevano, si scappava in città. Qui ho avuto la possibilità di assaggiare i classici (tra cui il ricordo del panino alla mortadella e i tortellini con la crema di parmigiano) di Massimo Bottura di passaggio a Casa Italia, in un evento organizzato da True Italian, il nuovo progetto per la valorizzazione degli (autentici) prodotti della cucina italiana nel mondo. Sono tornato alla Locanda Locatelli

sempre all'altezza della sua fama con la proposta delle tradizioni regionali rivisitate (ottima l'insalata di calamari alla griglia e le busiate con pesto alla trapanese). Ho sperimentato la mol-

### Sul podio

La medaglia d'oro la vince Heros De Agostinis, emissario londinese di Heinz Beck, con il cous cous e i fagottelli alla carbonara

## La nostra scelta

- 1) Apsleys c/o Lanesborough Hotel**  
1 Lanesborough Place  
+44 (0)20 72595599
- 2) Locanda Locatelli**  
8 Seymour Street  
+44 (0)20 7935 9088
- 3) Cotidie Bruno Barbieri**  
50 Marylebone High Street  
+44 (0)20 7258 9878
- 4) Princi London**  
135 Wardour Street  
+44 (0)20 7478 8888
- 5) Hakkasan Mayfair**  
17 Bruton Street  
+44 (0)20 7907 1888
- 6) Bistrot Bruno Loubet**  
86-88 Clerkenwell Road  
+44 (0)20 7324 4455
- 7) Lima**  
31 Rathbone Place  
+44 (0)20 3002 2640
- 8) Casa Batavia**  
135 Kensington Church Street  
+44 (0)20 7221 7348
- 9) Lucio**  
257-259 Fulham Road  
+44 (0)20 7823 3007
- 10) Sophie's Steakhouse**  
29-31 Wellington St, Covent Garden  
+44 (0)20 7836 8836

teplicità dell'offerta londinese con il delizioso bistrot Bruno Loubet (brascato all'indocinese con mango e insalata di erbe) e con Lima, ristorante che testimonia la crescita della cucina peruviana, una delle più interessanti del panorama internazionale (ceviche e causa di straordinaria intensità). Non poteva mancare un'ottima steakhouse, né un'esperienza multisensoriale con la serata da Hakkasan (in Mayfair), la sua cucina cinese moderna, le sue belle cameriere.

Qui mi ha condotto Rocco Princi che a Soho ha aperto un locale (sempre pieno) dove i londinesi (veri o acquisiti) apprezzano la fragranza dei suoi pani, delle sue pizze e non solo. Sono molti i ristoranti di Londra lanciati da cuochi italiani (in autunno, all'hotel Baglioni, aprirà quello di **Moreno Cedroni**). Da Casa Batavia (del torinese Nicola Batavia) a Cotidie (di Bruno Barbieri, cuoco pluristellato ora giudice di *Masterchef*). Però la migliore e conclusiva esperienza l'ho avuta con Heros De Agostinis, giovane (36 anni) cuoco romano che «cura» il ristorante londinese del sommo Heinz Beck della Pergola dell'Hilton, l'Apsleys all'interno del riservato Lanesborough hotel di Hyde Park Corner. Dall'esterno non sembra neanche un hotel. In effetti una volta era un ospedale. E questa idea di ristoro del corpo, dopo tre settimane di fatiche olimpiche, l'ho trovata nella cucina del cuoco tedesco-romano interpretata dal suo bravo «inviato» londinese. Staff italiano, servizio cordiale (alla maniera nostra) e cucina che punta da una a due stelle. Heros è arrivato a giugno 2012 e con la supervisione di Beck andrà lontano. Nel frattempo con il tonno marinato, finocchio e aromi mediterranei, con la terrina di foie gras con ciliegie, con i gamberoni siciliani con cous cous ai peperoni rossi, con i fagottelli di carbonara, con la sella di agnello in crosta di olive nere e con il magnum mochaccino, lontano, nel gusto, sono volato io. Medaglia d'oro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



### VOTA SU CORRIERE.IT

La settimana scorsa il più votato è stato: Chandra bar, Genova