

fuori *Italia*

Un napoletano a Londra

Gran Bretagna. 'Rossopomodoro' sbarca nella capitale inglese per offrire i piatti della più genuina tradizione partenopea
di Caterina Pavesi

Nel cuore di Londra, vicino al Covent Garden, nell'area ricca di teatri e boutique, c'è una delle filiali inglesi della catena **'Rossopomodoro'**, già presente in molte città italiane e diventata ormai uno dei migliori ambasciatori della cucina napoletana in giro per l'Europa. Quello che colpisce appena entrati è l'atmosfera autenticamente italiana che si respira nel locale a differenza di molti ristoranti della capitale inglese che si definiscono italiani, ma di originale hanno ben poco. Il ristorante è su due piani, al piano terra in una sala molto luminosa grazie alle grandi vetrate che guardano su Monmouth Street troneggia il bel forno a legna, coperto da un mosaico dorato e nato dalla collaborazione tra artigiani napoletani e il grande designer Riccardo Dalisi.

Il menu è ricco e presenta una serie di classici della gastronomia napoletana come le immancabili ed eccellenti pizze e una ricca selezione di paste di Gragnano e artigianali, oltre alla mozzarella di bufala che, assicurano, arriva fresca via aerea due volte a settimana. La lista dei vini presenta una discreta selezione di vini campani e del sud Italia. La nostra scelta è caduta su un Lachrima Christi Rosso Doc della regione vesuviana, con un corpo medio e un ottimo retrogusto. Al clima effervescente di questo viaggio nel gusto associamo naturalmente una fresca bottiglia di acqua minerale Ferrarelle. Come antipasto, perfetta la mozzarella di bufala su un letto di rucola e pomodorini di Sorrento, condita da un eccellente olio Dop di prima



spremitura della costiera sorrentina, dal sapore intenso e gusto fruttato. Come piatto principale o *main*, per dirla all'inglese, abbiamo scelto una pizza Afragolese con fiordilatte, rucola, bresaola di bufala e scaglie di parmigiano e un piatto di scialatielli, pasta artigianale simile a fettuccine spesse e corte, servite con una salsa di pomodorini, melanzane, zucchine e scaglie di caciotta primo sale con l'immancabile basilico fresco. I piatti erano deliziosi: la pizza leggera e gustosa e gli scialatielli al dente e buonissimi grazie all'equilibrio tra il sapore delle verdure saltate in padella e le scaglie di caciotta. Per terminare abbiamo selezionato due dei dolci fatti in casa presenti nel menu: un babà al rum con panna e salsa alle fragole e una torta caprese al cioccolato con mandorle, accompagnata da gelato alle mandorle fatto in casa, entrambi eccellenti e seguiti da un buon espresso. **'Rossopomodoro'**, presente a Londra con tre diversi locali, è un'ottima alternativa per i visitatori della capitale inglese che volessero interrompere la dieta a base di *fish and chips* e hamburger in questo caposaldo della cucina mediterranea in Inghilterra. —

A Neapolitan in London

In the heart of London, near Covent Garden, is one of the English branches of the

'Rossopomodoro' chain which has become an ambassador of Neapolitan cooking in Europe.

The authentic Italian air welcomes you as you walk in. The restaurant is on two floors, on the ground floor the wood-burning oven rules the roost. The menu offers a series of Neapolitan gastronomic classics like pizza and a large selection of pastries from Gragnano, as well as buffalo mozzarella.



*dove&come
where&how*

Rossopomodoro
50-52 Monmouth Street
Londra - WC2H 9EP
Tel. (0044) 02072409095
rossopomodoro.co.uk