

Ristoranti

POSTE ITALIANE spa - New Business Media Srl 20157 Milano, Via Emma, 21 - tel. +39 02 909841 - telex +39 02 909841 - fax +39 02 909841 - e-mail +39 02 909841



NUOVE APERTURE

Vito Mollica apre Chic Nonna a Firenze, risponde Andrea Aprea con il suo nuovo ristorante meneghino. E i romani applaudono ai morsetti di Untitled 53

10 PEPERONCINI DAL MONDO

Guida alle varietà più in voga in Centro e Sud America, le principali caratteristiche organolettiche e gli utilizzi migliori

ASSAGGI D'AUTUNNO



SPERIMENTAZIONI ATTORNO AL MARE



agosto-settembre 2022

50

Profilo

Livello 1

Via Duccio da Buoninsegna 25
Roma

www.ristorantelivello1.it



Numero coperti 60 + 25 in
dehors

Superficie ristorante 300 mq
totali

Numero addetti 5 in sala e
5/6 in cucina

Scontrino medio tre portate
80€, degustazione 4 e 6 Passi
75 e 85€ (menu 4 calici e 20€)

Fornitori Cucina Marrone;
Forni Rational; Green Egg;
Pacojet per gelato

MARINATURE LIQUIDE E A SECCO. COTTURE IN ACQUA DI MARE. BASSA TEMPERATURA. BRACE E PIASTRA. COSÌ DAL 2016 MIRKO DI MATTIA. CHEF DEL LIVELLO 1 DI ROMA. RIPENSA ED ESALTA PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI

TESTI E FOTO DI MASSIMILIANO RELLA

A Roma, zona Eur, la cucina di pesce sale d'importanza al Livello 1, in un bel ristorante multifunzionale e gourmet con annessa Pescateria, cioè un negozio a vista. Questo spazio complessivo di 300 mq con formula mista, ibrido e versatile come il quartiere in cui si trova, intercetta pubblici diversi: i giovani per l'aperitivo, i buongustai a cena, il bar per un distillato, un passito o un cocktail, anche nel dopocena, mentre all'ora del pranzo è più frequentato dalla variegata e multiforme clientela degli uffici, tra clienti che si accomodano nella sala ristorante per un pasto gourmet o una "riunione" di lavoro e chi invece sceglie la "pausa" meno impegnativa della Pescateria, seduto ai tavoli del dehors. Offerte gastronomiche diverse per esigenze, tempi, gusti e conto, una veloce, l'altra raffinata, ma gestite entrambe in un'unica cucina, disegnata su misura e guidata da Mirko Di Mattia, chef 39enne del Livello 1 dal 2016.



Chi è chi

Mirko Di Mattia

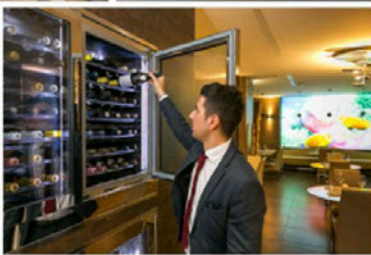
39 anni, origini laziali, diploma all'alberghiero, lavora al Livello 1 dal primo giorno d'apertura, nel 2016. Prima d'allora ha militato come chef al Gavius, ristorante del Novohotel al quartiere Eur di Roma, per 4 anni. Tra le precedenti esperienze: a Montalcino nel ristorante della cantina Poggio Antico e al ristorante Archeologia sull'Appia Antica, sempre a Roma. La sua cucina manifesta un legame solido con la tradizione, punto di partenza del processo creativo, e un'evidente voglia di sperimentare.



Qui la Tartare di dentice, yogurt, agretti, cetriolo e panzanella. Sopra, a sinistra, la sala e il bar del Livello 1.

Qui a destra, Andrea Lombardo, direttore di sala, alle prese con la cantina del giorno: sono circa 150 i vini che compongono la carta.

Nella pagina a fianco lo chef Mirko Di Mattia



Sei anni, a pensarci, non sono tantissimi, ma in un quartiere periferico che gravita sull'Eur, zona piena di uffici pubblici e privati, costruire una buona reputazione è impresa più difficile che in centro o in quartieri più frequentati, ma questa scelta di "campo" non ha impedito ai proprietari Emilia Branciani e Claudio Montingelli - lei ex interior designer, lui imprenditore dell'impiantistica - di vincere una sfida non facile. Un successo ottenuto anche grazie al tocco femminile che si nota nelle scelte di arredi, materiali, funzionalità e soluzioni ad hoc che organizzano gli spazi. Per esempio, la cucina a vista dell'azienda Marrone è fatta su misura ed è sovrastata da un intero soffitto aspirante. A renderla visibile c'è una lunga vetrata Casali personalizzata con andamento a ondulazione - che richiama il mare - e decorata dal disegno di un corallo; i pannelli di vetro che la compongono sono illuminati dall'alto grazie a luci inserite nella slitta di scorrimento superiore.

La sala ristorante, sviluppata in lunghezza, presenta sul fondo un pannello abbattitore acustico Barrisol, con telo retroilluminato e personalizzato con foto di un fondale marino e pesci esotici, dal forte impatto cromatico in contrasto con l'ambiente color tortora e cacao della sala, che ha pareti rivestite da materiali bi-composti e laminati fonoassor-



Dolci da mettere in forma

Creatività e tradizione vanno a braccetto in pasticceria. Tra i dolci che esprimono la sperimentazione dello chef c'è l'Argentina (nella foto sopra), un mattarello di pasta frolla ripieno di crema pasticcera, con semifreddo alla vaniglia, sferificazione di mango e gelatina d'arancia e passion fruit. Il dolce Argentina è una rivisitazione dei ricordi di famiglia, una ricostruzione di una tavola di lavoro per fare la sfoglia, dove ogni cosa è un elemento edibile: la tavola è una lamina di gelatina di mango e arancia; il glà citato e la fontana con le uova una base di meringa sbriciolata; le uova ottenute dalla sferificazione inversa di mango, la parete di burro con semifreddo alla vaniglia.

Andrea Lombardo,
direttore
di sala
del ristorante
romano



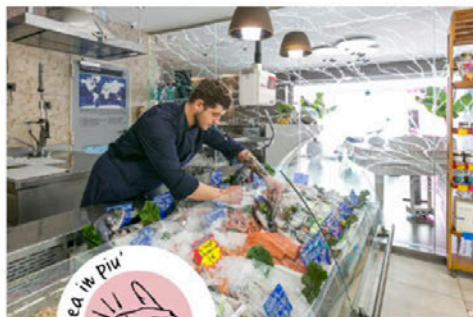
benti ed è illuminata con lampade Artemide, oltre che da luce naturale. La Branciani, ex designer d'interni, è intervenuta anche direttamente su alcuni elementi, disegnando per esempio: il bancone bar, bianco e a forma di barca posizionato all'ingresso, le glacettes e i portaborse trasparenti in plexiglass dislocati ai tavoli Petrarì (da lei stessa rivisitati con piano in Laminam che simula il marmo). E ancora: il grande scaffale a piramide rovesciata, di nuovo in plexiglas, al centro della sala, utilizzato come portabottiglie.

Al bel design fa da contraltare la cucina dello chef Di Mattia, le cui proposte sono sia alla carta sia in due menu degustazione a sorpresa - Quattro Passi e Sei Passi - accompagnati da una lista vini che conta oltre 150 etichette nazionali suddivise per regioni, più francesi, austriache, tedesche e una discreta proposta al calice che cambia spesso. Il beverage abbraccia inoltre, per il prima e il dopo cena, un centinaio di etichette tra amari, gin, rum e altri distillati, anche in degustazione per tipologia (4 assaggi da 20 a 28€) e una proposta di cocktail per l'aperitivo - Moscow Mule, Aperol Spritz e ricette della "casa" a base di frutta e vegetali - con snack e crudità (10€), come l'ostrica servita con Gin Mare, rosolio di bergamotto Italicus, menta, polvere di rapa rossa e limone. Il tutto grazie alla regia del sommelier Riccardo Agus e del direttore e maître Andrea Lombardo.

Ma veniamo alla rete di fornitori: il pesce fresco per l'80% dalle aste di Anzio e Gaeta, integrato se necessario da Longino & Cardenal e Selecta; il pesce da acquacoltura per la Pescatoria dalle isole di Corfù e Cefalonia, in Grecia; i gamberi rossi di Mazara del Vallo dalla famiglia Giacalone, le ostriche da Corrado Tenace, selezionatore per Oyster House. Naturalmente pane, focacce e paste fresche sono fatte in casa e ogni mese un olio evo anche in vendita.

La Pizza di Seppia: disco di seppia e ricotta vaccina, pomodoro, alici, basilico e origano





Nelle foto in alto, a sinistra, il banco del pesce e, a destra, il sommelier Riccardo Agus, la proprietaria e interior designer Emilia Branciani e lo chef Mirko Di Mattia. Qui due dettagli della sala ristorante



Bottega e cucina

La Pescatorìa è un punto di riferimento del quartiere: ogni mattino sul banco un'offerta di pesce fresco dalle aste delle coste laziali. Ostriche, crostacei, tranci di salmone e tonno, ombrine, spigole e molto altro. Il personale dispensa consigli e suggerimenti nel piatto con qualche "segreto" dello chef. Davanti a questo negozio accanto al ristorante, ai tavolini di un dehor coperto dentro una struttura bianca, sono serviti piatti più semplici per una ventina di posti a sedere. Dal Filetto di branzino in crosta di patate fino alla Catalana di baccalà e al Pacchero alla papà Franco, ricetta del padre di Emilia Branciani e best seller della Pescatorìa. La formula light lunch prevede piatto unico a 12 euro; ma si può usufruire del delivery (ordinazioni ore 11-18, consegna fino alle 21) e dell'asporto (11-14,30).

Una "collezione" di ingredienti freschi e di qualità che aiutano lo chef a esprimersi al meglio sfruttando tecniche ed esperienze per esaltare al meglio i sapori: marinature liquide e a secco, cotture in acqua di mare, bassa temperatura, brace e piastra. Ma anche un sapiente uso della materia prima, sfruttata in toto. Del pesce Di Mattia utilizza tutto e quasi ogni piatto ha il suo fondo (di pesce, vegetale o misto). Ad esempio lo sfilettato degli antipasti (lische, teste) è messo in forno con patate, pomodori, odori, pulito e trasformato in farcia per tortelli e cannelloni.

La sperimentazione è la prima caratteristica della sua cucina, ben riassunta nell'antipasto Pizza di Seppia, un disco di seppia con ricotta vaccina, pomodoro, alici, basilico e origano. Qui lo chef crea una piccola "pizza" con seppie fresche trasformate in crema con l'uso del Pacojet, stesa su foglio di silicone per formare dei "dischi", poi cotti a 56 gradi per 8 minuti a vapore. Sul disco di seppia viene infine creato il bordo della "pizza" con una "cornice" di ricotta vaccina e il tutto chiuso con un secondo disco sovrapposto. Al centro una guarnizione di pomodoro, alici del Cantabrico e spezie e per finire una spennellata di semola sui bordi, per simulare il sentore e il colore della cottura in forno a legna. E la "pizza" è servita. ✱