



**ROMA DI
GUSTO**

BRECCIA
In via
Nomentana
61

Una trattoria romana moderna di quartiere, con piatti riconoscibili, stagionali e curati

Da "Breccia" il piacere della tradizione

LO SFIZIO

Cominciamo dall'insegna di questo locale tutto buonumore e cucina sfiziosa. 'Breccia' è infatti un'evocazione evidente della vicina Porta Pia. Fu qui che le truppe del generale Cadorna segnarono la fine del regno del Papa Re, aprendo la strada a Roma, Capitale della nuova Italia unita. Ovvio che, anche senza arrivare alle cannonate del sultano Maometto II che provocarono la caduta delle mura di Costantinopoli e, con loro, dell'ultima Roma, con la parola breccia l'evocazione è tutta legata al cambiamento, alla rottura col pas-

Al centro, Briand Paredes con l'appassionato staff della trattoria moderna "Breccia". Accanto, uno degli spazi interni accoglienti e curati in ogni dettaglio



I NUMERI

100

Sono cento le etichette che caratterizzano la carta di questo ristorante

70

Sono settanta i coperti con ampi spazi per questa trattoria moderna guidata da Briand Paredes

SI PUÒ INIZIARE CON IL GOLOSO MAGNUM DI MELANZANA O CON LA REINTERPRETAZIONE IN POLPETTA DEI SALTIMBOCCA CON PROSCIUTTO CROCCANTE. TOP CARBONARA

sato. E se mai ci fossero dubbi intorno al pensiero guida, ecco che il tutto si precisa con una aggiunta significativa, 'Trattoria Moderna'. Ma cosa fa di una semplice trattoria, una 'trattoria moderna'? La risposta è precisa e la fornisce Luca Di Clemente, imprenditore illuminato, attento alla qualità, buongustaio in prima persona, al centro di una pic-

cola costellazione di luoghi gourmet, primo fra tutti la storica Taverna Flavia di Mimmo Cavicchia, riportata a rinnovata piacevolezza. La modernità di una trattoria, preservato lo stile sciolto e informale, lo fanno una scelta attenta di fornitori e alle materie prime, una sensibilità all'offerta di etichette, un'attenzione alle tecniche moderne di cucina (un esempio per tutti, l'impiego intelligente delle cotture a bassa temperatura). Tradizione e sguardo nuovo: ecco il nord della bussola per questo locale, nato nel 2021 come bistrot, e quindi cresciuto, grazie al successo di pubblico

(hamburger formidabili, aperitivi sfiziosi e un ampio, piacevole dehors come valore aggiunto) fino alla svolta, la 'breccia' del 2025, con la nascita, con più ampi spazi a disposizione, della trattoria moderna. Si mangia bene da Breccia, c'è pensiero dietro a ognuno dei piatti portati in tavola da Briand Paredes, trent'anni, un italiano di origini peruviane, coadiuvato dal giovane (24 anni) Lorenzo Gentile. L'età della cucina imprime voglia di raccontarsi, insieme al piacere di piccole trasgressioni dallo spartito convenzionale. Tutto profuma di Roma con una spinta forte a stuzzicare la fan-

tasia. Si comincia con il goloso magnum di melanzana, realizzato con impasto di melanzane cotte al forno, parmigiano, pecorino, mentuccia e uovo, accompagnato da una maionese alle erbe, ma si può partire anche con una riuscita reinterpretazione, in polpetta, dei classici saltimbocca, con la sorpresa per il palato del prosciutto croccante o con un maritozzo fatto in casa farcito con manzo alla picchiapò e mag-

giorana e con un topping di pecorino e panna. A seguire, i primi regalano tanto al palato, con una particolare menzione per carbonara e amatriciana, tiratissime di sapore, senza dimenticare dei fantastici fagottini ripieni di baccalà, pomodori, burrata e agrumi. Si continua, e molto bene con sovracosce di pollo ruspante toscano di rara perfezione marinato e cotto a bassa temperatura e poi alla griglia, accompagnato con patate gialle di Avezzano burro e salvia e con una salsa realizzata con fondo di pollo ed senape e erbe, ma anche con ottima tagliata di manzo ai quattro pepi. Il servizio gira molto bene, collaudato da una formula snella, pur nella qualità, del mezzogiorno, destinata al pubblico degli uffici. La cantina asseconda bene la proposta. Per concludere in dolcezza, niente voli pindarici, ci sono un tiramisù e un tortino al cioccolato che sanno fare bene il loro mestiere di coccolare il palato.

Giacomo A. Dente

© RIPRODUZIONE RISERVATA