



ROMA DI
GUSTO

NOMOS ANTE,
NOMOS HOTEL
In via San
Paola alla
Regola 3

Da Nomos, in zona Campo de' Fiori, lo chef Zoli firma una tavola di stampo francese e sapori mediterranei

I veri sapori tra storia e modernità

L'INNOVAZIONE

La chiesa di San Paolo alla Regola introduce a un angolo di Roma barocca dal cuore antichissimo (questi luoghi sembra fossero il teatro della predicazione di San Paolo nella Capitale dell'Impero). Coerente con il tutto, è anche questo edificio trasformato in albergo minimal chic, già sede del Collegium Siculum, luogo di preghiera e di studio per i francescani del Terzo Ordine Regolare di Sicilia. Da qui in poi cominciano qui le sorprese, che non sono poche. Quasi come in una scena da Ale-

Accanto l'interno con i tavoli in spirito minimalista del ristorante Nomos. In alto a destra il creatore dei piatti del locale di via San Paola alla Regola: lo chef Giulio Zoli



TRAVERTINO, LEGNO E AMBIENTI RAREFATTI FANNO DA CORNICE A UNA CANTINA DI 500 ETICHETTE. DALLA CAPASANTA AL CONIGLIO E IL VIAGGIO PER IL MONDO È SERVITO

jandro Jodorowsky, delle figure paludate di bianco, visione in chiave 2.0 di abito monastico introducono gli ospiti nel (ex) convento. Gli spazi, disegnati da Henry Timi, sono di un rarefatto minimalismo giocato su travertino e legno. Tutto intorno, è la movida disordinata romana di Campo dei Fiori, al di là di queste mura, il tempo si pietrifi-

ca, con le lancette dell'orologio che sembrano già volgersi a un futuro dominato da un pensato progetto di lusso per sottrazione. La scelta del nome Nomos - regola, ordine - non è casuale. Già per gli antichi, nomos si opponeva a physis, come l'armonia portata dall'uomo si contrappone al non ordine della natura. Lo start, al bar, è di un assoluto minimalismo bibitorio: infusi di tè nero, o anche di acqua miele rosmarino. Un esordio che serve a prepararsi prima di salpare le ancore lungo le vie di un universo di più di cinquecento etichette amministrate con sapienza

Golosità nipponiche e dolci d'autore in un minuscolo rifugio in Prati



Sopra, uno degli spazi interni del locale

L'ESPERIENZA

Se c'è una lezione di saggezza costante nelle fiabe, quella lezione insegna ad andare al di là delle apparenze. E un caso esemplare è questo "buchetto" di Prati che sembra uscito da un manga giapponese. Gli spazi sono piccoli, i tavolini minuscoli, tanto che quando arrivano i piatti occorrono la misura di un monaco zen e la precisione di un samurai per non disastare tavolo e vestiti. C'è un piccolo dehors e quindi il corpo principale del locale, lungo e stretto, che culmina nella cucina a vista e in una vetrinetta con la proposta della pasticceria del giorno. Una piccola porta

rende spesso difficoltoso il passaggio tra interno ed esterno. In questa cornice arriva, come una fata in un racconto, Paola Mazzeo, chef, pasticciere, moglie del cuoco Wataru Izumu e grande affabulatrice. Il suo racconto su ogni cibo che arriva in tavola è manifestazione di grazia e di gentilezza lungo le vie del washoku, la vera cucina tradizionale giapponese della quale il sushi, da noi tanto celebrato, è solo una piccolissima parte. Nella vita, invece, il racconto abbraccia la storia d'amore col Giappone, con lo chef, con la pasticceria francese e con Roma, la sua città. La partenza con le bevande esclude il vino. Ottima cosa, perché spinge verso tè, infusi, birra e

saké, tutti selezionati con cura per accompagnare con eleganza ogni sapore. Wataru Izumu ha mano precisa, rigorosa, centrata sull'equilibrio di ogni singolo ingrediente, sull'attenzione alla compiuta composizione del piatto. Fa tutto lui, e bene, e sa stupire già a partire da cose semplici, della familiare quotidianità giapponese, come possono essere il tamagoyaki, la frittata a strati arrotolati, o la golosa insalata di patate, la patate salad. Colpisce qui per la sua tersa eleganza il miso, mentre i sapori si innalzano al

I NUMERI

2025

L'anno in cui il locale ha aperto i battenti e ha conquistato il palato di migliaia di clienti

500

Le etichette nella carta di Federica Bilucaglia sommelier giovane ma già con una personalità forte

e fantasia da Federica Bilucaglia sommelier giovane ma già con una personalità forte e con tante belle idee. Sarebbe d'altra parte sostenibile la sua parte quando, sul lato sapori, c'è Giulio Zoli, uno chef colto, preparatissimo, capace di far viaggiare, e bene, cuore e cervello. Non è d'altra parte un caso se questo giovane cuoco romano, dopo tanti vagabondaggi nel mondo, ha trovato nella Francia la sua 'patria' tecnica: con quelle basi si può giocare come si vuole con la materia prima. Cucina comprensibile per piatti comprensibili potrebbe essere il suo motto, anche quando il risultato finale è frutto di tanto lavoro e di molteplici contaminazioni di culture e generi gastronomici. Così si parte benissimo con uno scapece di zucchine e cicoria,

un vero "ed è subito sapore". Per proseguire, la tecnica si accosta al contenitore, una ciotola, per regalare verticalità a una capasanta con brunoise di ananas e coriandolo, caratterizzata da bellissima intensità di profumi. La bravura dello chef si manifesta poi in un luminoso esercizio di sapore coi suoi spaghetti Citrus, un concentrato autentico di profumi grazie al dialogo sapiente tra il lapsang souchong (un tè nero affumicato) e la provola, col risultato di arrivare al palato con una sintesi



DA WATARU IZUMU E PAOLA MAZZEO GLI INGREDIENTI TRATTATI CON RIGORE E MISURA RACCONTANO IL GIAPPONE QUOTIDIANO. IMMANCABILI TÈ E SAKÉ

I padroni di casa da Koukou: Wataru Izumu (chef), Paola Mazzeo (chef), Francesco Dajano (Maitre)

mediterranea di inusitata provocazione. La sconfinata devozione di Giulio Zoli per il modo francese di trasformare la materia cucinata, quaglia, agnello, rombo, coniglio che siano, emerge senza equivoci: tutto è trattato con rigore di cotture e con sofisticati contrappunti di ingredienti, molti dei quali attinti da repertori di altre culture, come quella d'Oriente in particolare. Non è irrilevante nell'esperienza di questa cucina il grande interesse di questo chef per alcune esperienze di arte contemporanea - da Alighiero Boetti ad Afro - e non tanto in termini di 'prestiti' nelle presentazioni, quanto piuttosto come filosofia di narrazione. Fermo restando che Zoli ha molto chiaro in mente che la cucina può essere tante cose, ma di certo altra cosa che arte, caso mai altissimo artigianato. Tutto qui è cura del dettaglio, intelligenza della citazione gourmet, ricerca della perfezione. Anche l'esercizio di stile su mandorla vermouthe me la è un prolungamento, nel momento del dolce, di questa felice alternanza di rigore e di abbandono vigiliato.

Giacomo A. Dente
© RIPRODUZIONE RISERVATA

palato con un sukiyaki di infinita bontà, dove il manzo tagliato a fettine viene stufato con cipollotto, funghi shiitake e tofu, fatto cuocere con un contrasto virante al dolce a base di soia e mirin. Il curry di manzo wagyu è un prezioso concentrato di sapori, così come è un vero viaggio la perlustrazione del tonno in sashimi. Altro viaggio di cultura e qualità è la scoperta dei dolci di Paola, contaminazione riuscita fra impeccabile tecnica francese e suggestioni del Sol Levante, ma non solo. Esposti in monoporzionazione, questi dessert sono a dir poco sorprendenti. Basti per tutti l'elegantissimo kagami mochi, una friabile cupola di cioccolato bianco con mousse al genmaicha (tè verde e riso), cremoso all'amazake (riso fermentato con fungo koji) e caramello al saké e kumquat candito.

G.A.D.
© RIPRODUZIONE RISERVATA

FARMACIE dei SANTI

COMODITÀ, CONVENIENZA, ECCELLENZA E RICCHEZZA DELL'OFFERTA

PRESSO LA FARMACIA SAN STANISLAO EFFETTIAMO TEST COVID E COI, STREPTOCOCCO E MONONUCLEOSI, ECG, HOLTER CARDIACO E PRESSORIO, PROFILO LIPIDICO, GLICEMICO, PROTEINA C REATTIVA ED EMOGLOBINA.

FARMACIA SAN STANISLAO
VIALE LIBIA, 255 - ROMA
TEL.: 06 8601720 - 320 8909837
H24

FARMACIA SAN NICOLA
VIA L'AQUILA, 13 - ROMA
TEL.: 06 39916204 - 389 9105288
LUN SAB 7.30-20.00
DOM 8.00-20.00

SCONTI DEL 50% SU SOLARI E DERMOCOSMESI E SU TANTI ALTRI PRODOTTI

FARMACIA SAN GABRIELE
VIA NOMENTANA, 564 - ROMA
TEL.: 06 86897306 / 06 86895602
389 7873972H24

FARMACIA SANT'ANDREA
LARGO VALTOURNACHE, 12 - ROMA
TEL.: 06 97617833 - 389 3166489
LUN SAB 8.00-20.30
DOM 9.00-20.30

FARMACIA SANT'ANTONIO
VIALE JONIO, 351/353 - ROMA
TEL.: 06 87188621 - 389 2633957
7.00-22.00

CI TROVI ANCHE ON-LINE!
ORDINA COMODAMENTE DA CASA TUA AL RESTO PENSIAMO NOI!
DIRETTAMENTE DA
www.farmaciedeisanti.com