

♦ Estratto da "Il Giorno"
sabato 20 gennaio 2001

DA CESARE RIVIVE IL CLIMA ANNI 70 di FABIO TURCHETTI.

ROMA - Tra le esperienze che forse più confortano il gastronomo di turno, ogni qualvolta debba mangiare "per professione", c'è quella di poter rendersi conto tangibilmente di come il livello della ristorazione classica, medio-borghese, tranquilla, consolidata, sobriamente conservatrice, sia migliorato negli ultimi anni, grazie al rinnovato interesse per l'enogastronomia da parte dell'utenza media.

A parte gli sperimentatori culinari (col codazzo dei loro imitatori pasticcioni), e scavalcando tutte le correnti "modaiole" dei wine-bars, delle pizzerie "diverse", delle culture fusion od etniche (talvolta, invero, molto interessanti), quello che più balza agli occhi è la volontà, da parte della più attenta e volenterosa ristorazione radicata a concezioni "anni 70", di mantenere salde le tradizioni di cucina e d'immagine di sempre, aggiornandole ai tempi con un'adeguata selezione delle materie prime, con un'appassionata ma oculata scelta enologica, con l'uso di tecniche di cottura tali da rimuovere consuetudini ormai obsolete, e con l'apporto di camerieri in divisa, non più giovanissimi, che ancora facciamo della cortesia l'arma migliore. Così è da "Cesare" un "classico", a due passi da piazza Cavour, sorto nel '65: con soffitti a volte, lumi alle pareti e appliques in legno, dove le carni giungono dalla Toscana (date le origini dei titolari), i pesci (all'amo o alla rete!) arrivano due o tre volte al giorno e un garbatissimo sommelier presenta duecentocinquanta vini, molti dei quali in mescita al bicchiere. Sedete tranquillamente nella lunga sala iniziale o nelle altre due che seguono, e procedete (se non opterete per il menù degustazione toscano) con frutti di mare, ostriche e tartufi, polpo verace bollito con fagioli toscani, spaghetti con crostacei o con vongole veraci greche (scelte appositamente, carnosissime), poi pesci di ogni tipo e in tutti i modi. Se avreste appetito terragno non preoccupatevi: troverete salumi toscani scelti, coppa e prosciutto di cinghiale, fettuccine con salsiccia di Colonnata, ribollita, farro con fagioli, fiorentina chianina certificata, tagliata di manzo, abbacchio scottadito, saltimbocca alla romana.

In alternativa valide pizze cotte a legna. In chiusura qualche formaggio di livello e poi i dolci, casalinghi e semplici ma ben fatti.