

# Un originale “ristorante”, il panificio “Santi Sebastiano e Valentino”.



FOOD AND TOURISM EXPERIENCE FROM TIVOLI · MARTEDÌ 7 MAGGIO 2019 · 4 letture

Per gli amanti del buon pane e, più in generale, del buon mangiare, devo segnalare un fantastico locale sito in via Tirso 107 a Roma: il panificio - ristorante “Santi Sebastiano e Valentino”, che ho avuto l’opportunità di conoscere con gli amici enogastronomi di Roma.

Devo anche dire che la serata, oltre che gustosa, è stata anche molto interessante per la presenza del prof. Luca Piretta, gastroenterologo, specialista in “Endoscopia Digestiva” e Nutrizionista di chiara fama che, per l’occasione, ha tenuto una breve ma interessantissima relazione sulla qualità delle farine alimentari, ed i loro benefici in una corretta alimentazione... E per me, che mi occupo di marketing turistico e agroalimentare di qualità, è stato davvero molto istruttivo!

Tornando alla recensione del ristorante, vi dirò che l’innovativo locale nasce per



un’intuizione di cinque amici che rispondono al nome di Laura Palombi, Rossella Giordano, Angela Buono, Luca Tarantino e Angelo Belli, i quali un bel giorno hanno deciso di fondare un panificio che facesse uso esclusivamente di grani antichi e moliti a pietra. Poi, qualche anno dopo, un’altra brillante idea studiata per valorizzare il pane, l’alimento principe di tutte le tavole: quella di realizzare nel panificio stesso un ristorante, che

utilizzasse come materia prima il prezioso alimento.

Cuochi e panettieri, ovvero gli artigiani del cibo, chiamati a realizzare insieme piatti antichi della tradizione italiana, utilizzando il pane sapientemente trasformato in deliziose leccornie.

In un profumatissimo ambiente, immersi in una dolce atmosfera dominata dalla fragranza del pane, dopo una breve presentazione del locale dell’organizzatore della serata, sono state servite le seguenti portate: polpo rosticcato con salsa di yogurt al ravanello; involtini di radicchio ripieni di pane, rosmarino e finocchietto; gnocchetti di pane con crema di cicoria, pecorino romano e pepe nero; lasagna di pane al ragù bolognese con fiordilatte, pomodoro e grana; brasato di manzo con salsa al barolo e purè di patate; bisquit al pistacchio con crema

leggera alla ricotta di bufala, amarene e streuzel di mandorle e per finire una deliziosa millefoglie con crema pasticcera e lamponi freschi. Hanno accompagnato il tutto un fresco Etna bianco DOC, ed un morbido Morellino di Scansano DOCG.

Tutti i commensali sono stati concordi con me nel definire eccellente la cucina del locale e, dopo aver invitato al tavolo lo Chef per un rapido ragguaglio sulla modalità di preparazione dei piatti, lo abbiamo applaudito lungamente ringraziandolo per una cena che, è proprio il caso di dire, è stata buona come il pane!