

LA CUCINA ITALIANA

MONDO

Olimpiadi di Parigi: 5 locali dove mangiare bene italiano

di Laura Pacelli
24 luglio 2024

Se pensate di andare alle Olimpiadi di Parigi, provate uno di questi cinque locali, tra bistrot, pizzerie e ristoranti tutti italiani.
Per mangiare come a casa

Le **Olimpiadi** di Parigi sono alle porte, un appuntamento sancito ufficialmente dall'accensione della fiaccola olimpica lo scorso 14 luglio, Giorno della Bastiglia, festa nazionale che celebra l'inizio della Rivoluzione Francese. Ebbene le Olimpiadi di Parigi, la 33^a edizione dei Giochi Olimpici, si svolgeranno dal 26 luglio all'11 agosto, in piena estate, quando la città sarà invasa dai turisti. È quindi buona cosa segnarsi qualche locale dove prenotare per tempo un posto a tavola. Non uno qualsiasi, ma i migliori che preparano **cibo italiano** in città. Anche perché seppure la Gioconda sia il quadro probabilmente più ammirato della Ville Lumière, il cibo italiano da qualche anno ha fatto breccia nei cuori dei parigini grazie anche all'intraprendenza di **giovani chef**, che si sono messi in gioco, in modo diverso da quello dei loro predecessori (tanti gli chef italiani che andavano in Francia solo per imparare il mestiere per tornare indietro il prima possibile) con idee nuove legate alla tradizione, perlopiù legata alle proprie origini.

I giovani italiani della *bistronomie* a Parigi

Come si vuole in questi casi, già è stato coniato un termine, *bistronomie*, un fenomeno di grande tendenza a Parigi, che coinvolge anche molti ristoranti e bistrot italiani di qualità, che fanno mangiare bene senza spendere una fortuna. Se il primo degli chef "italo-parigini" è stato **Giovanni Passerini**, classe 1976, un veterano della nuova generazione di cuochi che hanno lasciato un segno nella cucina della capitale (da provare **faraona**, **rombo** e **trippa alla romana**), meritano una menzione anche il sardo **Simone Tondo**, classe 1988, allievo del romano Passerini, del ristorante Tondo. E il bistrellato **Martino Ruggieri**, di cui vi abbiamo già parlato recentemente. I più giovani, almeno all'anagrafe, sono i poco più che trentenni, **Aurora Storari** e **Flavio Lucarini**, coppia nella vita e nel lavoro, alla testa del ristorante **Hémicycle** al civico 5 di Rue de Bourgogne. Nati a Roma, entrambi, approdano lo scorso agosto a Parigi dopo aver fatto tante esperienze in giro per l'Europa. Lui è qui già da otto anni, dopo aver affiancato Giovanni Passerini e lavorato come sous chef al tristrellato Le Gabriel, per poi passare a Le Bistrot Flaubert. Lei, ferrata in pasticceria, dopo esperienze al Trussardi (quando c'era Massimiliano Alajmo), e al Ratanà, entrambi di Milano, migra a Londra, in Belgio e infine in Francia.

Ecco cinque tra bistrot, ristoranti e pizzerie tutti da provare



Le Photographe du Dimanche

1/5



Ida (Denny Imbroisi)

Calabrese, classe 1987, chef, imprenditore e famoso volto televisivo francese, autore di tre libri, Denny dopo aver guidato la cucina del Jules Verne di Ducasse alla torre Eiffel, ha aperto il suo bistrot Ida nel quartiere di Montparnassenel nel 2015, dedicato alla sorella. Da provare la Carbonara nominata dal quotidiano *Le Figaro* «Les meilleures pâtes à la carbonara de Paris».



2/5



L'Assaggio (Ugo Alciati)

Ugo Alciati, patron del Guido Ristorante di Serralunga d'Alba, dal 2017 segue la cucina di L'Assaggio, il locale dell'hotel Castille (gruppo italiano Starhotels). Il suo obiettivo è far conoscere ai parigini i migliori piatti piemontesi. **Agnolotti**, **vitello tonnato**, faraona arrostita.



eikoandthegiantpeach

3/5



Dilia (Michele Farnesi)

Lo chef, toscano di Lucca, ha aperto Dilia (dall'acronimo di Dino e Lilia, omaggio ai propri nonni) negli stessi spazi del vecchio Roseval di chef Tondo. Qui la cucina è una giusta commistione di influenze francesi e italiane, dalla pasta ripiena al le poisson de Mulet noir. Prezzi popolari.



4/5



Popine e Bijou (Gennaro Nasti)

Più informali, le pizzerie gourmet Popine e Bijou del napoletano Gennaro Nasti. Chef pizzaiolo, maestro negli impasti e nelle lievitazioni, propone pizze tradizionali e creative in un ambiente estremamente curato. Una pizza gourmet gustosa anche se semplice o tradizionale, composta esclusivamente con ingredienti di qualità, dalla farina ai pomodori, fino al foie gras.



5/5

Sfizio (Marco Rossi)

Nella piccola gastronomia Sfizio dello chef Marco Rossi è possibile mangiare soprattutto primi piatti. Qui si ritorna a "casa" con un piatto di pasta al pomodoro e basilico, preparati con farine biologiche e ingredienti tutti italiani; ma anche pasta farcita e casarecce con sughi tra i più variegati.

