

8 GIUGNO 2015 - VANITYFAIR.IT

[VANITYFOOD / RISTORANTI] **A cena (a Roma), come nella Grande Bellezza** Foie gras e amatriciana, pasta alla gricia e soupe d'oignons: nel ristorante Casa Coppelle Italia e Francia si incontrano nella grandeur capitolina di ambienti firmati dall'archistar Jacques Garcia (manca solo Jep...)



3 giorni fa | di Anna Mazzotti



VF
CLICK
&
PLAY

«**Precipitare nel vortice della mondanità romana**» come **Jep Gambardella della Grande Bellezza**, o nell'immaginifica atmosfera felliniana della *Dolce Vita*. Può capitare a Roma, soprattutto se si attraversa il sogno barocco di Piazza Navona, se si percorrono i vicoli del Rione Sant'Eustachio per poi sbucare in Piazza Cappelle, dove il tempo si è fermato e fa da cornice a un tesoro più recente dell'architettura, un ristorante che porta la firma del celebre Jacques Garcia, archistar francese.

Un'impressione, quella che fa pensare a Jep Gambardella, alimentata dai nomi che risuonano durante le presentazioni fatte nella scintillanti salette di **Casa Cappelle** in occasione della riapertura del locale dopo il restyling, alla luce delle candele, sotto gli sguardi ammiccanti o ieratici di dame e gentiluomini d'altri tempi ritratti nei quadri che corrono lungo le pareti. Sono i nobilissimi cognomi di chi discende da famiglie che hanno fatto la storia di Roma e dell'Italia intera. Lo splendore di Roma, la Storia, il balenio delle luci: da rischiare un mancamento tipo Sindrome di Stendhal (Vogliamo lasciar fuori da questo contesto uno dei massimi estimatori dell'italica bellezza?).

Per fortuna **appetizers e champagne rinfrancano e distraggono, al pari delle mise e delle acconciature esuberanti e un po' d'antan di certe dame** che, chi non abita a Roma, o è abituato all'understatement delle signori milanesi, non può smettere di fissare con la stessa incredulità che si prova vedendo passare un gladiatore in bicicletta e che parla al cellulare.

Casa Cappelle, ristorante fortemente voluto da Omar e Rachele Capparuccini, nasce da un sogno in apparenza impossibile, ma che conferma il detto «Quando il perché è forte, il come si trova sempre».

Dopo un'esperienza di alcuni anni a Vasto, in Abruzzo, con un locale di successo, i coniugi Capparuccini decidono di aprire un ristorante nel centro storico di Roma per assecondare la

loro passione per la cucina e l'amore per la città natale di lui. Casa Coppelle è perfetta per loro. Poi c'è il colpo di fulmine, e si sa che per quello non c'è rimedio o rassegnazione possibile. Scatta l'amore per **Jacque Garcia** e per il suo stile, per la sua classicità rivisitata in chiave contemporanea. **Ma c'è un intoppo: L'architetto, autore di grandi progetti in tutto il mondo, non è interessato.** Non li ricambia. Neppure un contatto telefonico con lui va a buon fine, per mesi.

E loro si arrendono? No, neanche pensarlo. Partono per Parigi e riescono, alla fine, a incontrarlo. La loro passione è contagiosa, lo convincono. L'amore trionfa. Il risultato è stupefacente: **Casa Coppelle è un incontro tra la raffinatezza francese e l'accoglienza e l'esuberanza italiana**, elegante e avvolgente, opulento e intimo, di stile antico ma gusto moderno, suddivisa in angoli, salette, dove contrastano armoniosamente tessuti e carte da parati dalla forte personalità che caratterizzano gli ambienti trasformandola in una sorta di nobile dimora o in un club dove rifugiarsi in cerca di relax.

Una perfetta intesa tra gusto francese e italiano che caratterizza anche la cucina capitanata da due chef, **Emiliano Pascucci**, sous chef di Heinz Beck a La Pergola del Rome Cavalieri, tre stelle Michelin, nelle vesti di consulente, e **Fabio Rossi**, executive chef, autori di una carta che unisce proposte della tradizione romana e sapori d'Oltralpe, secondo il gusto della padrona di casa, originaria della Lorena.

Ed ecco **i paccheri all'amatriciana e gli spaghetti alla carbonara**, da pura tradizione, sui quali neppure Aldo Fabrizi avrebbe avuto da ridire, e poi **fettuccine alla gricia** proposte in un'inedita variante con carciofi e **risotto cacio e pepe con gamberi saltati, filetto di spigola con verdure mediterranee** e olio al basilico; dalla Francia, la **soupe d'oignons con crouton all'aglio, tournedos al pepe rosa flambé al Cognac** e **tarte tatin di carciofi**, oltre a uno **straordinario foie gras di anatra** fatto in casa, servito con dadolata di mele caramellate e pan brioche.

Aperta anche a pranzo, Casa Coppelle propone un menu per una sosta più veloce, con cannolo croccante e mousse di melanzane su cipolla caramellata, pomodorini confit e ricotta salata, carpaccio di vitella scottato con vinaigrette di senape e patate saltate, saltimbocca di Casa Coppelle, baccalà in pastella, hamburger con chips.

Nella Gallery fotografica, le ricette del Tournedos al pepe rosa flambé al Cognac e del filetto di spigola con verdure mediterranee



