

## Casa Coppelle. Più che un ristorante, una storia d'amore



E' soprattutto una storia d'amore, piena di capitoli da sfogliare. Il connubio speciale tra **Omar e Rachele Capparuccini**, per cominciare. Insieme hanno creato una famiglia, complice un colpo di fulmine a Milano, e insieme hanno dato vita prima un **tandem professionale** forte e di successo, poi un luogo che a Roma ha il **carattere dell'unicità**. Il ristorante **Casa Coppelle** a marzo 2015 si è ripresento dopo un **restyling** assolutamente affascinante, curato nel design dal **celebre architetto francese Jacques Garcia**. Per capirci: è lui l'artefice di capolavori dell'ospitalità, diventati 'monumenti' dell'accoglienza dal prestigio internazionale, come l'Hotel La Mamounia a Marrakech e l'Hôtel Costes di Parigi, ma anche The NoMad Hotel di New York. Di recente, ha firmato anche il rinnovo di 35 sale del Louvre di Parigi. Omar e Rachele, dopo aver girato il mondo alla ricerca della scintilla, si sono perdutamente *invaghiti* dell'architetto Garcia e delle sue creature. Al punto di volerlo, ad ogni costo, per il nuovo corso di Casa Coppelle. Con il loro **entusiasmo**, lo hanno letteralmente trascinato nel progetto. Ora, per chi sceglie questo ristorante l'effetto è lo stesso che si prova entrando in un **club privato inglese inizio '900**, dove elementi architettonici e decorativi giocano creando insolite prospettive. Il locale è **caldo e raffinato**, sintesi di opulenza e intimità. C'è un **gusto teatrale** dell'accoglienza, voluto dall'eclettico e **super dandy Garcia**, che qui ha lasciato la sua firma nella cura di ogni dettaglio, dalle luci ai dipinti, alle stoffe. Tutto è studiato per "**spalancare i sensi** e far vivere agli ospiti un'esperienza gastronomica raffinata e rassicurante", parole testuali di chi racconta il progetto. Il **cocktail bar** appare come un tesoro protetto da grandi tende di seta verde, dove si servono **signature cocktails** elaborati solo per Casa Coppelle come 'Faby Kiss', 'Maria Antonietta', '**Portami ai Caraibi**' e il 'Mojito', all'eucalipto o alla fragola. Il menù è una gioia per il palato, in cucina c'è l'**Executive Chef Fabio Rossi**. Solo qualche assaggio virtuale dal **menu**, giusto per far venire l'acquolina in bocca ai gourmet: il **foie gras di anatra** con spuma di mele e aria di rum alla vaniglia, è già un **must** di Casa Coppelle, ma anche il cestino del pane non scherza per qualità e gola, seguito dai **ravioli di zucca con salsa di burro e salvia e granella di noci**, il filetto di agnello su carciofi e crema di cacio e pepe, e una dolcissima **foresta nera**. L'altra sorpresa è il conto. I prezzi sono assolutamente ragionevoli, per tornare e ritornare con gioia a sedersi ad uno dei tavoli di Casa Coppelle, dove i fiori freschi non mancano mai, e sono composti in modo delizioso. (r.p.)

**Casa Coppelle**, piazza delle Coppelle 49, Roma Tel. **06 68891707**





