

LA FILOSOFIA

Dal progetto LifeGate alle tavole di Trastevere, un ristorante che punta a "un impatto zero", attraverso prodotti biologici, filiera corta e materiali riciclati negli arredi. Nel piatto cibi mediterranei e tentazioni cosmopolite

LUCE 44

Via della Luce 44
06.5800846



▣ Mix di sapori nostrani e internazionali. Per una tavola a tutta natura

Luce 44 a Trastevere, il sapore secondo natura

Vi abbiamo già parlato in altre occasioni delle due Trastevere, che non essendovi il fiume in mezzo, ma a latere, non è corretto definire rive droit e rive gauche. Ma in pratica un po' lo sono. La sponda Santa Cecilia, a gauche guardando viale Trastevere con il Tevere alle spalle, è la meno glamour delle due, ma è quella che in fondo continua a farci sorridere di più. Sarà che ogni tanto da lì vengono fuori pezzi di mondo un po' differenti, come questo Luce 44, che fosse finto sarebbe il peggior esempio di trendy "ecolos" che si possa immaginare, ma essendo vero, e assolutamente commestibile, diventa esempio di diversità nel panorama delle tavole romane. Luce aderisce a una filosofia

operativa che è quella del progetto LifeGate (qualcuno di voi, forse, ascolta l'omonima radio e sa già di cosa si parla). A farla breve, Luce si autodefinisce "ristorante a impatto zero", e la definizione è ovviamente ambiziosa rispetto alla realtà (bilanci energetici inclusi), ma prelude a una scelta di campo netta sui prodotti biologici, la filiera corta, le materie riciclate (non quelle da cucinare, naturalmente...) e a una proposta quanto mai e premeditatamente cosmopolita in cucina e ai bianchi tavolini

della sala. Ecco allora, firmati dalla "complicità" tra una esperta di nutrizione e una giornalista, sfilare orientalità (hummus, tzaziki, couscous di verdure) e mediterraneità dal gusto più italico (millefoglie di melanzane, triglie alla livornese, polpette al sugo) contornati da una piacevole scelta di verdure di lineare, quanto saporita proposta. Coerentemente, tanto bio anche nel bicchiere. Che oggi non vuol dire certo un sacrificio. A condire il tutto, eventi, mostre, iniziative. E prezzi umani.

IL TERMOMETRO

