



RETROBOTTEGA

Roma

Via della Stelletta, 4
www.retro-bottega.com

Debes volver a Roma -aunque eso ya lo sabías- y no es para visitar un monumento, sino un restaurante que escapa de todos los tópicos.

Textopor:ANDREAAZNARLORDA



Roma es conocida como la ciudad eterna, no en vano va camino de los 3 milenios. En ella podemos reencontrarnos con el origen de nuestra cultura frente a frente, con los pilares de nuestra civilización. Por Roma han pasado los artistas que fundamentan la historia del arte, y sus obras resisten como testigos impasibles al paso del tiempo. Sin embargo, la vida sigue, bulle, y eso es lo que hace tan especial a esta ciudad. Pasado y presente, eternidad y cotidianeidad, mármol y agua. Por eso, te vamos a dar una muy buena razón para volver, a pesar de que no la necesites. En pleno corazón de la ciudad, Giuseppe Lo Iudice y Alessandro Miocchi han decidido emplazar su cocina, una obra maestra de italianidad bien entendida, libre de tópicos. Retrobottega es un no-restaurante moderno, pulcro, sutil... tanto que se camufla en una calle que ve a turistas subir y bajar sin hacerse notar. Precisamente este 2018, dos años después de su apertura, los socios presentan un espacio reformado para adecuarse a su idea original. Treinta metros cuadrados más que han bastado para ampliar la cocina central, rodeada por dos barras a través de las que se otea la actividad de



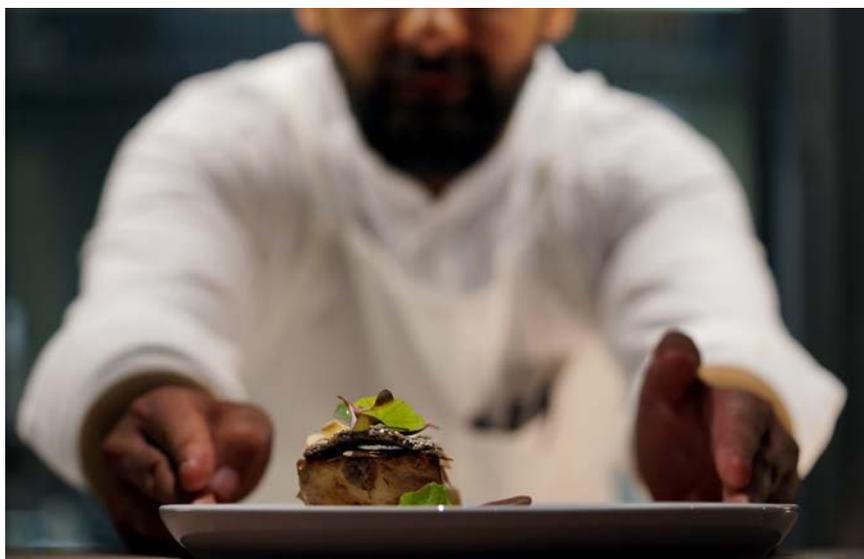
los chefs, y un total de 26 puestos en los que los comensales pueden disfrutar de sus elaboraciones. Un equipo perfectamente organizado trabaja ante la atenta mirada del invitado, preparando platos naturales, que aúnan tierra e investigación. Nos gusta la pluralidad, compartir ese 'hecho a mano', explica Giuseppe. "Por eso queríamos proponer una cocina a la vista, buscábamos una transparencia absoluta al cocinar frente a 10 comensales, una relación directa, decisiva, y voluntaria. Amamos la restauración menos centrada en la figura de un chef,



Estos chefs han venido a romper contodo. Estrenaron el año con un PopUp Restaurant de cenastemáticas mientras reformabansulocal. Este verano inauguran Retro: un restaurante íntimo dentro del restaurante, y planean abrir en breve su Enoteca "inteligente", con etiquetas de pequeños productores y elecciones personales.



"Queríamos transparencia absoluta, trabajar a la vista del comensal, concentrados en la artesanía del acto de cocinar"



y más en las manos, los gestos, la artesanía del acto de cocinar, la simplicidad y el gusto". Con esta renovación, más que repensar los espacios, han estudiado y creado objetos, soportes y accesorios colaborando con pequeños artesanos y diseñadores que han asumido en el proceso, comenta Elisia Menduni, 'coach' del proyecto. El negro impera en el espacio diseñado por Emiliano Roia, del estudio Morq. Las luces etéreas, el sonido, la exploración de nuevos materiales, y el uso atento de la maestría de artesanos únicos tienen cabida en Retrobottega. Piezas de

piedra volcánica, plata y madera, con nombres y apellidos completan la ambientación de estética minimal, que sirve de hilo conductor para la energía y la pasión del proyecto. "Nos gusta crecer junto a artesanos de las formas, como los ceramistas o los joyeros, los diseñadores, y los artistas, igual que nos encanta charlar con los tenderos, los pescadores, y con los que recogen las hierbas frescas" cuenta Alessandro. Tras la etiqueta del 'made in Italy' ellos siguen sacando punta a los elementos claves de su identidad culinaria: "una cocina que ante todo es buena, a

veces extrema, irónica, que juega con el quinto espacio y con ingredientes menores; que eleva el vegetal al puesto número uno absoluto", prosigue Miorchi. "Esta es nuestra cocina, el gusto ante todo: *prima la pancia e poi la testa*, una atención exacerbada y maníaca a la materia prima, un ligamento muy estrecho con la tierra y las estaciones, y una fórmula pensada para ofrecer el máximo a la mejor relación calidad-precio. Esto es lo que somos". Y allí donde no lo imaginaste, entre el Panteón de Agrippa y la piazza Navona, Roma vuelve a sorprenderte.