

Giocare è vietato ai minori e può causare disturbi da gioco d'azzardo (DGA). L'ottenimento e la fruizione del bonus sono soggetti a condizioni visualizzabili cliccando qui. Per le probabilità di vincita consultare il sito [adm.gov.it](#) e il sito [www.planetwin365.it](#). SKS365 Malta Ltd – Conc. GAD 15242

[Home](#) » [News](#) » [Ristoranti chiusi a Roma nel 2016, Spoon river](#)

Ristoranti chiusi a Roma nel 2016, Spoon river



30 Dicembre 2016 Comments 0 Puntarella Rossa

Ristoranti chiusi a Roma nel 2016. Si parla tanto di nuove aperture, e **Puntarella Rossa** è in prima linea nel raccontarvele, ma spesso si omette di raccontare di quei locali che chiudono i battenti. E' **una fine malinconica**, senza una prece, un necrologio, una riflessione. Si chiude per **debiti**, perché si passa di **moda**, per **contrasti** nella proprietà. Per stanchezza. Si chiude spesso, a quanto pare, con **la crisi del quinto anno**. E allora proviamo a raccontare alcune delle chiusure più importanti del **2016**. In alcuni casi, prodromi di traslochi o riaperture più ambiziose, in altri, semplicemente la fine di una storia.

Agata e Romeo



SPONSORED BY SEAT ITALIA



Con SEAT Ateca hai fino a 5.500€ di vantaggi.

I vantaggi non finiscono. La sicurezza, la tecnologia e il design sono di serie.

E' la **chiusura** per molti più dolorosa dell'anno. **Un ristorante stellato**, con una cantina fenomenale, e una fama che lo seguiva da molti decenni. **Agata e Romeo**, nato a fine '800, chiude definitivamente e lascia spazio **all'ennesimo ristorante cinese**. Non ce n'era granché bisogno all'Esquilino, quartiere già ricco di ristoranti etnici, di qualità raramente buona. Spiega **Romeo**: "È cambiato tutto, la frequentazione del quartiere, il tipo di negozi, l'offerta gastronomica. Abbiamo deciso di uscire da qui con la testa alta, tenendo intatto il lustro di Agata e Romeo". C'è **amarezza** nelle parole di Romeo: "Perché vendiamo ai cinesi? Un nuovo ristorante italiano sarebbe stato senza futuro, perché la clientela e la frequentazione del quartiere sono cambiati, purtroppo in peggio. Questo ristorante era qui da un secolo, ma ormai di quella Roma non c'è più nulla. **L'Esquilino** è abbandonato, in degrado. Avevamo ottenuto l'autorizzazione per i tavolini esterni, ma li abbiamo tolti perché il dehors veniva vandalizzato e tra ubriachi e tossici i clienti non erano a loro agio".

[Privacy settings](#)

Pro Loco Farnesina

Aperto nel 2015, ero una delle tappe dell'avanzata di **Vincenzo Mancino** in città, dopo **Pro loco dol**, a **Centocelle**, e **Pro loco pinciano**, a piazza Fiume. Ma qualcosa non ha funzionato. E, nonostante ottime recensioni su **Tripadvisor** (per quel che contano), il bel locale della Farnesina ha chiuso i battenti, appena un mesetto fa. In silenzio, senza annunci e con un sito internet e un profilo Facebook ancora attivi.

Romeo Chef & Baker a Prati



Chiude per **riaprire alla grande**. O, almeno, questa è l'intenzione. Il locale di **Cristina Bowerman** è stato **venduto** al colosso della birra **Ab inBev**. Operazione indispensabile per fare cassa, viste le dimensioni (2 mila metri quadrati) del nuovo locale che, salvo ulteriori slittamenti, potrebbe finalmente aprire a **fine gennaio 2017**. La nuova squadra è formata, oltre che dalla Bowerman, dal compagno **Fabio Spada**, da **Giuseppe Di Martino** (pasta Gragnano) e **Antonio Scuteri**, giornalista di Repubblica. Impresa gigantesca, come si desumeva anche dalla **ricerca di personale** "monstre" del luglio scorso.

Boulangerie MP

Uno dei migliori **forni** di Roma, con un vero talento, **Matteo Piras**. Eppure, senza dare spiegazioni pubbliche, anche **Boulangerie MP** chiude. In sordina, lasciando all'asciutto i suoi fan. Di Piras non si sa nulla, mentre resta saldamente nelle mani di **Bonci** lo scettro del miglior fornaio romano.

La Moderna

Modaiolo, con uno splendido bancone e uno **schermo cinematografico**, è restato a galla per qualche mese, proprio di fronte al **Macro**, poi ha ceduto di schianto. L'avventura della Moderna è durata poco e ci si può interrogare sul perché: la qualità di una cucina non eccelsa, un eccessivo cedimento alle mode estetiche, una certa confusione nell'offerta. E magari una configurazione eccessivamente moderna, per una zona come **Testaccio**.

Zoc 22



Esempio plastico di come non basti un ambiente straordinariamente bello quando **la cucina arranca**. Zoc 22 è di proprietà di **Angelo Belli**, titolare anche di **Urbana 47**. Che ha il suo punto di forza da sempre nei **mobili vintage e retrò**. Zoc 22 ti allargava il sorriso quando ci entravi, anche per lo splendido **cortiletto** interno. Ma il sorriso si spegneva quando approcciavi un piatto. In cucina si è sperimentata a lungo una contaminazione tra romanità ed esotismo (ravioli alla curcuma ripieni di ricotta e pecorino; kebab di coniglio porchettato, funghi al curry e cicoria) che è risultata indigesta ai più. I tentativi di rianimarli, con **innesti vari (Troiani e Terrinoni)**, sono falliti e un'ottima idea è stato decidere di affittarlo alle ragazze di **Pianostrada**, che gli hanno ridato nuova vita, mantenendo la bellezza del luogo e arricchendolo con una cucina finalmente all'altezza.

Celestina ai Parioli

Per anni è stato uno dei ristoranti più frequentati dei **Parioli**. Fino a quando è finito in un'ordinanza di **Mafia Capitale** perché risultato "in contatto con **Carminati**" essendo, scrivevano i giudici, di proprietà di soggetti riconducibili a Marco Iannilli, prestanome dell'ex Nar. A febbraio un **incendio doloso** ne aveva chiuso definitivamente la carriera. Fino a quando, pochi giorni fa, **la lieta notizia**, con l'arrivo della storica bottega **Ercoli 1928** ai Parioli.

No.Au

A noi piaceva molto. Per l'aria scanzonata, grazie ai colori allegri e al bancone, e grazie a un clima simpatico facilitato dalle ottime birre artigianali. Ma l'impresa di **Birra del Borgo**, Bonci e soci, **nata nel 2012** al posto del celebre **Società Lutèce**, non è mai decollata davvero. Perché? Domandone. Una risposta potrebbe essere la zona troppo defilata: è vero che siamo a due passi da piazza Navona e dal Bar del Fico, ma raggiungere **piazza Montevercchio** non è così immediato e la mancanza di passaggio nasconde il locale alla vista dei più. Probabilmente non è questo il solo motivo della fine prematura di No.Au, anche perché al suo posto è nato un locale che ne condivide lo spirito scanzonato, **Bolla su Bolla**, di Roscioli. Che per ora campa bene, anche grazie al nome **Roscioli** e all'uso della saletta per degustazioni e lezioni agli stranieri.

Cohouse Pigneto



A dispetto del nome, si trovava al **Mandrione**, quartierino attaccato al Pigneto improvvisamente tornato di moda. E il Cohouse è stato sicuramente uno degli esperimenti più riusciti in zona, con un innesto di popolazione modaiola un po' Roma nord che si spingeva fino alle porte del Pigneto, a cercare il brivido della "periferia" (si fa per dire). Serate di dj set in un ambiente bellissimo e cene ultra gourmet con chef noti a turno. Ma il fascino della periferia è durato poco e dal 31 dicembre (con un **megafestone di Capodanno**) il Cohouse chiuderà i battenti. Al suo posto, nel frattempo, è nato il **Coho**, a **piazza Barberini**, più piccolo ma ancora più trendy, se possibile. Location centralissima, giovani rampanti con champagnino oscillante e le cene gourmet in arrivo. Centro batte periferia 2-0.

Tricolore a Monti

Uno dei localini più belli di **Monti**, ma a lungo indeciso su una vocazione di **panini gourmet** (e molto costosi) e di **corsi di cucina**. Alla fine, Tricolore ha chiuso i battenti, annunciando una riapertura che non c'è ancora stata: al **box 2 del mercato di Testaccio**, uno dei mercati più in crescita della città, al quale manca solo l'apertura serale per diventare un vero punto di riferimento (insieme al nuovo **Mercato Centrale** di Termini).

Category [News](#)

Share this post:



ABOUT AUTHOR



Puntarella Rossa 2262 posts

WANT TO KNOW MORE? SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER

Iscriviti

YOU MIGHT ALSO LIKE