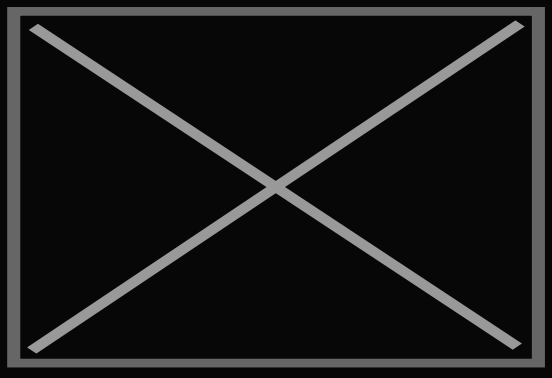
# Tivoli, sosta a Li Somari per il meglio della cucina laziale

dsc-4928-40ee83f1

Creativo e originale, al tempo stesso interprete raffinato della cucina tradizionale, soprattutto quella romana – di cui è uno dei maggiori intenditori –, con un coinvolgente sapore d'Abruzzo, sua terra d'origine.Sono solo alcune delle caratteristiche dello chef pluristellato **Adriano Baldassarre**, da poco il "Re" della cucina di **Li Somari Trattoria Fuori Porta** a Tivoli, nuovo progetto del Restaurant Manager Andrea La Caita. Collocato proprio nel cuore della cittadina laziale, l'obiettivo di Li Somari è quello di dar vita a un'esperienza speciale, fedele al territorio ma capace di regalare sempre nuove sfumature. E, proprio su questa linea di pensiero, lo chef Baldassarre ha messo nel piatto una serie di proposte davvero allettanti.



**Chef pluristellato … cosa caratterizza la sua cucina?**
*"La risposta sembrerebbe quasi scontata ma, per avere ricette di qualità, servono materie prime selezionate, attenzione nella preparazione, rispetto, senza rinunciare a un pizzico di creatività che dà sempre un qualcosa in più. A questi elementi unisco le mie origini e la passione nata sin da ragazzino per la cucina".*

**Sedendosi a un tavolo de Li Somari, quali sapori sono i maggiori interpreti?**

"*Beh, la cucina territoriale è la protagonista, strutturata su alcuni piatti che sono alla base della tradizione ma sempre attenti alle stagioni o alle singole giornate, direi. Da Li Somari si possono gustare le Polpetta di coda e sedano, la Trippa alla romana, il Baccalà mantecato e patate con tartufo e crostino con burro al prezzemolo, la Minestra di broccoli e arzilla, i Ravioli di coda alla vaccinara,*

*sugo di carne e gremolata, il Polpettone alla romana… giusto per citare alcuni piatti. Abbiamo anche una ricca carta vini con parecchie etichette selezionate, per la maggior parte laziali, anche se non mancano vini abruzzesi e toscani*".

**Cosa significano sostenibilità e attenzione per l'ambiente?**

"*L'attenzione a non sprecare, all'utilizzo attento degli ingredienti, alla ricerca di materie prime territoriali, all'uso di tutto ciò che passa in cucina sono la base per una professione come la mia. Quello che in apparenza sembra "uno scarto" in realtà è utilissimo per fare brodi e infusioni, per fare qualche esempio. Ovviamente l'attenzione è doppia visto che pure il locale ha un'estrema sensibilità sull'argomento: i lavori di ristrutturazione hanno compreso materiali di recupero come pavimenti, tavoli e sedie che appartenevano alla precedente attività*".