



STEFANO BONILLI

TIPP 2
 ALS EINER DER ERSTEN
 RESTAURANTKRITIKER
 ITALIENS BEGANN ER SEINE
 LAUFBAHN. HEUTE LETZT
 STEFANO BONILLI DAS
 GRÖSSTE FEINSCHMECKER-
 MEDIENIMPERIUM ITALIENS:
 DER NAME GAMBERO
 ROSSO STEHT FÜR
 ZEITSCHRIFTEN, BÜCHER
 UND ITALIENS EINZIGEN
 FERNSEHENDER, BEI
 DEM SICH ALLES UM ESSEN
 UND TRINKEN DREHT

DER FEINSCHMECKER: Zittern Roms Restaurantsbesitzer, wenn der Gründer des Feinschmeckerverlags Gambero Rosso ihre Lokale betritt?
BONILLI: Nein, das glaube ich nicht. Und wenn sie zittern, sind sie selbst schuld. Sicher strengen sie sich bei mir besonders an, aber ich gucke dann immer zu den Nachbarischen und schaue mir an, wie die Gäste dort behandelt werden. Ich bestelle übrigens immer Gerichte, die frisch zubereitet werden müssen, Risotto zum Beispiel. Nur so kann ich feststellen, was ein Chef wirklich kann.

Was interessiert Sie zunächst, wenn Sie ein Lokal betreten?
 Die Atmosphäre! Die Beleuchtung, die Geräusche, das Lächeln einer Kellnerin – alles zusammen. Wenn ich mich gleich wohl fühle, dann ist alles in Ordnung. Wenn es dann auch noch schmeckt, wird die ganze Sache richtig interessant.

Was gefällt Ihnen in einem Restaurant ganz und gar nicht?
 Wenn Restaurants im Formalismus ersticken. Da gehe ich nicht mehr hin. Dabei gebe ich zu, dass es auch die Schuld von uns Kritikern ist. Die Chefs strengen sich immer mehr an und neigen dazu, mit Accessoires, Tellerkunst und Service zu übertreiben. Wir haben viele Monster geschaffen. Aber was sucht der Gast eigentlich? Gutes Essen, netes Ambiente – und damit basta!



FILIGRANE KÜCHE: CONSOMMÉ VON ROTEN CARRETTEN MIT PAPRIKA-COUSCOUS UND GARNELEN AUS DEM RESTAURANT „LA PERCICOLA“ (D.). PATISSIÈRE MARION LICHTLE UND CHEFKOCH ANTHONY GENOVESE (GANZ U.) LEITEN DAS GEMÜTLICHE „IL PAGLIACCIO“ (U.). WU ES KUTTELA MIT KARBE, EINER DISTELART, UND KANDIDIERTER ZITRONE GUT (U.)



VERFÜHRERISCHE ORTE: IM „PIZZARIUM“ BACKEN ELISA, GABRIELE UND SEINE MUTTER SEVERINA KNUSPRIGE PIZZA (GANZ O., VON LINKS). „LA TRADIZIONE SALUMERIA“ (O.) BEEINDRUCKT NICHT NUR MIT EINER HYDRAULISCHEN KÄSEGLÖCKE; MARKT AUF DEM CAMPO DE' FIORI (U.)

