



Vittorio Castellani  
*aka* Chef Kumalé

# Guida

alle cucine  
del mondo  
in Italia

Presentazione di Carlo Petrini  
presidente Slow Food

i 100  
migliori ristoranti

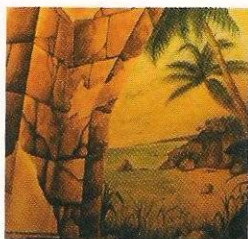
**TUTTOTURISMO**  
EditorialeDomus

in collaborazione con  
**LAVAZZA**

# CUCINA MESSICANA

## EL PUEBLO 2

VIA GIACINTO DE VECCHI PIERALICE 34-36, ROMA - TEL. 06631855



**Orari:** 19.00 - 22.30,  
il sabato fino  
alle 23.00.

**Piatti vegetariani:**  
sì, pochi.

**Carte di credito:**  
tutte.

**Coperti:** 60.

**Parcheggio:**  
abbastanza facile.

**Specialità:** zuppe  
precolombiane (sopa  
azteca), insalata  
di cactus (nopalitos),  
manzo farcito in salsa  
di peperoncino  
chipotle,  
formaggio fuso  
(queso fundido).



8



8



€€



8

**Ambiente** Un grande salone quadrato con le pareti affrescate da disegni che s'ispirano a un antico tempio del Messico dell'era precolombiana e tavoli in legno per un locale frequentato soprattutto da un pubblico giovanile.

**Cucina** Esempio più unico che raro di ristorante che cerca di mantenersi fedele alla tradizione e di proporre un'autentica cucina messicana, senza spacciare improbabili piatti tex-mex, El Pueblo 2 vive grazie alla profonda passione del suo gestore per il Paese di Pancho Villa. Pur adattati al palato occidentale nell'uso contenuto dei peperoncini e dovendo fare i conti con molti prodotti di difficile se non impossibile reperibilità, i piatti forti del menu vengono preparati dalla cuoca Adelaide, messicana doc di Città del Messico. Provate il picadillo, carne di manzo farcito con olive, cipolla, chile chipotle che viene servito con tortillas e salsa di avocado (guacamole) oppure i fagioli affogati nella birra (frijoles charro), la stracciatella di Puebla alle carni, chile chipotle e tomatillos (tinga) o, ancora, il queso fundido, «realizzato per affinità di gusto», spiegano in cucina, «con pecorino artigianale di Bracciano!».

**Bevande** Si pasteggia con buone birre messicane; va segnalata anche una discreta selezione di tequila e rum, che si possono scegliere in un'apposita lista.

**Servizio** Curato direttamente dal titolare, coadiuvato da personale giovanile e simpatico, sempre ben disposto a illustrare il menu e i singoli piatti, a dare spiegazioni e a fornire utili consigli alla clientela.

**Prezzo** Per un menu degustazione calcolate di spendere da € 15 a 20.