



Inutile dirvi quanto abbiamo mangiato bene oggi a pranzo al **So What** di Roma.

Prenotiamo in settimana con un sms: saremo in cinque, tre undicenni e noi due, in arrivo verso l'una. Ma stamani l'appuntamento delle bambine per l'anteprima nazionale della loro fiction preferita tarda nella diretta con Milano, la proiezione-evento della prima puntata inizia in ritardo, e così la loro uscita dal cinema. Risultato: ci mettiamo un po' ad arrivare al Pigneto, nonostante non siamo lontani.

In un classico della commedia familiare mio marito ci scarica e va in cerca di parcheggio, noi entriamo a segnalare che non ci siamo smarriti, alle due e un quarto. Per fortuna non sembra un problema, ci aspettavano.

Avevo visto on-line le foto del locale in costruzione nelle varie fasi, e poi terminato: dal vivo é semplice, accogliente, carinissimo. Lo trovate in zona centrale, in Via Ettore Giovenale 56, una traversa della Via Prenestina. E' sempre un piacere rivedere Alessandra e Paolo e sono felice perché non li vedevo da mesi.

Il menù é originale. Non abbiamo preferenze e ci facciamo consigliare sulla scelta dei piatti. Le birre artigianali invece le scegliamo da noi: ce n'è per tutti i gusti e mentre a me piace ambrata e fruttata, mio marito la preferisce chiara, con un leggero retrogusto amaro.

Cominciamo con due antipasti, ce li scambiamo per assaggiarli: **Spiedini di Tempeh piccantino** e poi **Hummus di ceci**, serviti con bastoncini di pane tostato, verdure crude tagliate sottili a bastoncino di fianco a mazzetti di piccoli germogli delicati, il tutto colorato e di bell'aspetto.

Ci piacciono queste porzioni: precise per non "intufare" e lasciar posto a ciò che verrà in seguito.

Per le undicenni affamate arrivano in contemporanea tre belle porzioni di **Trofie con pesto di salvia ed anacardi**.

E' la prima volta in un ristorante vegan per le due amichette di Angelica, ma non sembrano notare differenze. Mangiano felici leccandosi i baffi! Ci sono anche altri bambini nel locale, famiglie e coppie.

Il cibo é freschissimo e preparato con cura: *si sente dal sapore*.

Le materie prime sono importanti per il buon esito di un piatto.

Arrivano anche i secondi: **Polpette della nonna al sugo**, strepitose, e **Sformatino di lenticchie rosse con olive nere**

, gratinato in superficie con farina di polenta, semi di girasole e prezzemolo tritato. E che ve lo dico affà ...

Infine scegliamo i dolci: ***Torta cioccolato e pere, con crema di cioccolato*** per me. Una ***Crêpe e ripiena di mousse di arachidi***

guarnita alla panna, e

Salame al cioccolato con mousse di caffè

. E' tutto molto buono ma secondo me la crêpe é deliziosa, un gusto davvero sorprendente e insieme armonioso. Le bambine vanno matte per la chantilly vegetale.

E poiché siamo gli ultimi nel locale facciamo anche due chiacchiere per raccontarci i fatti nostri, le marachelle delle bambine, come crescono le nostre Angelica ed Elettra, ma sono già le quattro e si é già fatta l'ora di andare ...

E' bello sapere di avere un posto dove la cucina é ottima, dove puoi portare le persone a cena facendo un'egregia figura *anche quando sei vegan*. Il falso mito che il cibo vegan é solitamente "di minor gusto" qui é ampiamente dimostrato.

Certamente ***So What*** é un ristorante dove si mangia in maniera strepitosa, ad un prezzo decisamente accessibile, oltre che equo in rapporto alla qualità del prodotto servito.

Un locale semplicemente *Vegan autentico* dove si sta bene, si é trattati con gentilezza e ti vien voglia di ritornare. Siete davvero bravi. Grazie.

v.b.