

Food & Agroalimentare - *Breccia - Trattoria Moderna, la scommessa di Luca Di Clemente che ha conquistato la nuova ristorazione romana*

Roma - 10 giu 2026 (Prima Notizia 24) **Da piccola caffetteria a insegna di riferimento della ristorazione contemporanea a Porta Pia. Il progetto dell'imprenditore Luca Di Clemente si consolida grazie alla regia dello chef trentenne Briand Paredes, proponendo una cucina che reinterpreta i classici capitolini attraverso una rete di fornitori d'eccellenza, da Roscioli alla Drogheria Alecci.**

C'è una storia di passione, intuizione e crescita dietro Breccia - Trattoria Moderna, il locale di via Nomentana che negli ultimi anni si è ritagliato un posto di rilievo nel panorama della ristorazione capitolina. Un progetto nato nel 2021 dalla visione dell'imprenditore romano Luca Di Clemente e cresciuto passo dopo passo fino a trasformarsi in una delle insegne più interessanti della nuova cucina romana. Il nome non è casuale. La vicinanza con Porta Pia richiama infatti la celebre Breccia del 1870 che segnò l'ingresso di Roma nell'Italia unita. Un simbolo che Luca Di Clemente ha voluto reinterpretare in chiave contemporanea, immaginando il proprio locale come una "apertura" verso un nuovo modo di vivere la tradizione gastronomica romana. Quella che all'inizio era una piccola caffetteria con servizio aperitivi e proposte veloci si è evoluta nel tempo attraverso una serie di ampliamenti e trasformazioni che hanno accompagnato la crescita del progetto. Dopo l'acquisizione dei locali confinanti e l'introduzione della cucina, nel 2025 arriva la svolta definitiva con la nascita di Breccia - Trattoria Moderna, una scelta che segna l'abbandono dell'aperitivo per concentrarsi completamente sulla ristorazione. La filosofia del locale si fonda su una cucina che parte dalla tradizione romana per reinterpretarla con equilibrio e personalità. Grande attenzione viene riservata alla qualità delle materie prime, selezionate attraverso una rete di fornitori storici e botteghe del territorio, dal Forno Roscioli alla Drogheria Alecci, passando per il Gruppo Galli, la macelleria Bayslach, Micocci e numerose altre realtà che rappresentano l'eccellenza gastronomica romana. In cucina, dal febbraio 2024, opera lo chef Briand Paredes, trentenne italiano di origini peruviane con esperienze importanti nel panorama della ristorazione romana, affiancato dal giovane Lorenzo Gentile. In sala, invece, Patrizio Campanale, Francesco Comini e Daniele Bianchi garantiscono un servizio dinamico e attento alle esigenze della clientela. Il menu racconta l'identità del locale attraverso piatti che rispettano la tradizione senza rinunciare a un pizzico di creatività. Tra gli antipasti spiccano le Polpette Saltimbocca, il Maritozzo con manzo alla Picchiapò e panna salata al pecorino, il Magnum di melanzana e l'Ovo Croccarello. Tra i primi trovano spazio i grandi classici romani accanto alle Pappardelle al ragù di cortile e ai Fagottini ripieni di pasta fresca fatta in casa. Tra i secondi si fanno notare il Pollo e patate con sovracoscia ruspante cotta a bassa temperatura, il Polpo rosticciato e la Melanzana al

cartoccio. Non manca il Breccia Burger, omaggio alle origini del locale, quando hamburger e panini rappresentavano il cuore dell'attività. Particolare attenzione è dedicata anche al pranzo business, pensato per chi lavora nella zona Nomentana-Porta Pia e cerca una proposta veloce ma di qualità, con formule a prezzo fisso che mantengono la stessa identità gastronomica del menu serale. Con circa sessanta coperti complessivi e una filosofia che mette al centro il gusto, l'accoglienza e la cura dei dettagli, Breccia - Trattoria Moderna rappresenta oggi uno degli indirizzi più interessanti della ristorazione romana contemporanea, esempio di come tradizione e innovazione possano convivere con equilibrio e autenticità.

(Prima Notizia 24) Mercoledì 10 Giugno 2026