

# Bell'Italia

ALLA SCOPERTA DEL PIÙ BEL PAESE DEL MONDO

NUMERO 233 SETTEMBRE 2005 - EURO 4 IN ITALIA

## Castell'Arquato

Il gioiello  
dei colli piacentini



**Venezia**  
I capolavori della  
Scuola dei Carmini

**Viterbo**  
La prima Biennale  
di fotografia

**Sorrento**  
L'arte  
dell'intarsio

**Sicilia**  
È tempo  
di vendemmia

3,30+0,70 In Viaggio

Poste Italiane Spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, DCB Milano  
Austria € 8,80 - Belgio € 8,00 - Francia € 8,70 - Germania € 8,80 - Grecia € 7,90 - Gran Bretagna (Is.) € 6,00 - Lussemburgo € 8,00 - Portogallo (Cont.) € 6,53 - Svizzera (Cont.) € 6,53 - Svizzera (Cont.) € 6,53 - Spagna € 7,80



EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

## Castelli Romani

# So' mejo de la sciampagna li vini de 'ste vigne

*Frascati bianco, caciotte, ricotte, insaccati. E si parte per la scampagnata sulle note del celebre stornello*



M. Rossi/Il Daghastepico

Vino, miele, "pupazze", ciambelle: prodotti tipici dei Castelli sullo sfondo del podere della Cantina Cerquetta di Monte Porzio Catone.

**G**li antichi Romani avevano buon gusto. E per mangiar bene, oltre che per godere dell'amenità dei luoghi, prediligevano i boschi e i laghi dei Colli

Albani, in seguito battezzati Castelli Romani. E da allora qui si continua a tornare per i "classici" della cucina popolare: la **porchetta** con aromi selvatici, i **bucatini all'amatriciana**, il **pane casereccio** di Genzano, i **mazzi sfumati** (insaccati d'interiora affumicate), il vino **Frascati**, le **zuppe** (su tutte, quella di fave). E le **scamorze**, le **ricotte**, le **ciambelle** al vino o al mosto accompagnate dal **Cannellino**, le **fragole** di Nemi, l'**abbacchio**, la **pupazza**, dolcetto-bambola che invita a prendere la vita come la tavola: con allegria.



### Frascati

Il dolcetto tipico di Frascati è la pupazza, biscotto di miele e farina, un po' duretto, a forma di bambola provvista di ben tre seni: due per il latte e uno per il vino. La migliore pupazza in città è quella dell'**Antico Forno Casereccio Molinari** (via Garibaldi 2 angolo via San Giuseppe, 06/9.42.03.01) e costa 2,10 euro al pezzo. Buone anche le ciambelle al vino e, nella stagione della vendemmia, al mosto; i brutti e buoni; i pepetti. Tutta biscotteria della zona.

### Genzano

La cittadina celebre per la sua "Infiorata" vanta anche un pane d'eccellenza. Fragrante e profumato, ha ottenuto la Igp nel 1997. Sfnato in pagnotte o filoni, ha crosta scura dovuta alla spolverata di tritello cui è sottoposto dopo la lievitazione e prima di essere infornato. Fantastico a fette, quando si trasforma



Sopra: la pupazza, biscotto tipico prodotto, tra gli altri, dall'Antico Forno Molinari di Frascati. Sotto: la Norcineria Azzocchi di Genzano, che produce e vende ogni tipo di insaccato.

in bruschetta. Tra i tanti che lo producono, l'**Antico Forno Marcellini** (corso Don Minzoni 4, 06/9.39.61.04) gode di fama incontrastata. Il pane di Genzano costa 1,85 euro al chilo. Al pane è buona norma golosa unire anche qualcos'altro di sa-

porito. Ai Castelli Romani le scelte non mancano. A Genzano si va alla **Norcineria Azzocchi** (corso Don Minzoni 47, 06/9.39.65.53) dove tutti i salumi vengono prodotti in casa. Salsicce, lonze, pancette arrotolate con la finocchiella o tese, capicolli, coppa di testa, le coppiette di maiale (straccetti di polpa suina stagionati, un tempo fatti con carne d'asino), o i mazzi sfumati, interiora insaccate e affumicate. Fiori all'occhiello di Azzocchi sono il guanciale per lodevoli sughi all'amatriciana, e una porchetta di cui si parla solo al positivo. Perché preparata artigianalmente e non prodotto industriale, lavorata con spezie e peperoncino, miscela segreta e perfettamente dosata. Costa 10 euro al chilogrammo.

È una certezza il **Ristorante Pietrino e Renata** (via Cervi 8, 06/9.39.14.97). Pietro Gabbarini è un personaggio notevole, che punta su certezze: tradizione, alta qualità dei prodotti e inventiva. Ai fornelli, la moglie Renata prepara fiori di zucca ripieni di mozzarella e alici, stupendi bucatini all'amatriciana da gustare qualche minuto dopo che sono arrivati in tavola per dar tempo alla pasta di "ammarrarsi", ovvero di amalgamarsi bene con il sugo e il pecorino. E autunnali zuppe di legumi, di fave, di cicerchie in auge ai tempi di Orazio e Cicerone, di fagioli e farro, di cavoletto nero. Ancora, la trippa, le fettuccine con le rigaglie di pollo, le pappardelle con i porcini dei boschi dei dintor-



Fotografie di Marco Bazzani / Il Dagliacapo

Foto: M. Rossi/Al. Dogliemolgo



**Qui a sinistra:** caciocavalli e mozzarelle sono tra le specialità del Caseificio Costanzo di Grottaferrata. **Sotto, da sinistra:** i prodotti dell'Agriturismo I Giardini di Giupi a Lanuvio; la Trattoria La Credenza di Marino.

ni, l'abacchio alla svinatura cioè in un intingolo piccante, il pannicolo di manzo tagliato a straccetti saltati in padella con finocchietto e olio, il fagiano in ragù bianco. Si chiude con ciambelle al vino; conto da 25 euro.

## Grottaferrata

Sosta in zona rondò di Squarciarelli per acquistare i caci del **Caseificio Costanzo** (via delle Sorgenti 77, 06/9.45.94.91), che propone quotidiane mozzarelle di bufala e squisito caciocavallo affumicato a 10,65 euro al chilo; ricotta fresca, mozzarella di bufala affumicata e cannoli di scamorza farciti con ricotta e noci.

## Velletri

Tra le colline del Velletrano si nasconde l'**Agriturismo I Casali della Parata** (via Torre di Presciano 1, 06/96.19.51.54), un insieme di edifici in pietra viva dove rilassarsi nel silenzio della campagna in mini-appartamenti ben arredati. Da giovedì a domenica funziona un buon servizio ristorante. Un monolocale a due letti costa 50 euro.

## Lanuvio

Valleverta è una conca agricola che ospita l'**Agriturismo Il Giardino di Giupi** (via di Colle Crocette, 06/9.37.71.60), in stile liberty, molto elegante

con bei giardini e appartamenti, camere doppie e ottimo ristorante. In vendita i sott'oli, le marmellate, i liquori, l'olio e il vino dell'azienda. Le tariffe vanno da 55 euro in su per la mezza pensione, a testa.

## Marino

Autentica cucina dei Castelli alla **Trattoria La Credenza** (via Cola di Rienzo 4, 06/9.38.51.05): zuppa di baccalà e ceci, coratella d'abacchio, trippa alla romana, fagioli con le cotiche. Tutto cucinato a puntino da Maria D'Annunzio. Buona scelta di vini; conto intorno ai 30 euro.

## Monte Porzio Catone

La **Cantina Cerquetta** (via di Fontana Candida 20, 06/9.42.41.47) offre oneste bottiglie prodotte dai vigneti della casa dove lavora al completo tutta la famiglia Ciuffa, i proprietari. Spicca tra gli altri il Frascati Superiore, vino di punta dell'azienda, che presenta anche la versione Frascati Superiore Antico Cenacolo, lodato dal **Gambero Rosso**. A poca distanza si

