

# OSTERIE D'ITALIA

Sussidiario  
del mangiarbere all'italiana  
2008



Slow Food Editore



## GENZANO DI ROMA

25 KM A SE DI ROMA


### PIETRINO E RENATA

Ristorante  
Via Cervi, 8  
Tel. 06 9391497  
Chiuso il lunedì  
Orario: mezzogiorno e sera  
Ferie: variabili  
Coperti: 80  
Prezzi: 28-30 euro vini esclusi  
Carte di credito: tutte tranne AE

I nomi dell'insegna sono quelli di mamma e papà che ancora oggi gestiscono con passione la cucina e gli approvvigionamenti, con l'obiettivo di mettere a disposizione delle figlie che si occupano della sala, Claudia e Giorgia, una buona scelta da proporre ai clienti.

Ed è proprio la cura nella scelta delle materie prime che rende variabile il menù, sulla base della disponibilità del mercato e della stagione, anche se alcuni classici della scuola romanesca non mancano mai, così come le **zuppe**, che, specie in inverno, sono numerose e utilizzano anche ingredienti meno comuni come le fave secche e le cicerchie. In ogni caso si può cominciare con l'abbondante antipasto della casa, che può contemplare una selezione di salumi, verdure grigliate e fritte, bruschette e formaggi, il tutto accompagnato da una buona focaccia. Tra i primi consigliamo soprattutto le **pappardelle** e le **fettuccine**, condite con il sugo di lepre, il cinghiale, i **funghi porcini** o il normale pomodoro fresco, nonché i **rigatoni con la pajata** o all'amatriciana. Proseguendo troviamo le preparazioni alla griglia (basta scegliere il tipo di carne tra le molte offerte e il tipo di cottura), il **bollito alla picchiapò**, la **coda alla vaccinara**, l'**abbacchio alla svinatora** e il pannicello di manzo con il pomodoro e il finocchio selvatico. Si finisce con casalinghi dessert.

Una piccola carta dei vini accompagna adeguatamente il pasto.

 Il pane casereccio di Genzano è l'unico ad avere l'igp; lo trovate nei forni a legna di Bruno Ripanucci, corso Don Minzoni 29, e al Panificio Tosca di Iacoangeli, via Italo Belardi 45.

## GRECCIO

Spinacceto

11 KM A NO DI RIETI

### HOSTERIA DI NONNA GILDA

Osteria tradizionale-wine bar  
Via Limiti sud, 85-87  
Tel. 0746 753144  
Chiuso la domenica  
Orario: mezzogiorno e sera  
Ferie: 15 giorni tra luglio e agosto  
Coperti: 25 + 10 esterni  
Prezzi: 24-26 euro vini esclusi  
Carte di credito: tutte, Bancomat

Il locale ha due anime, anzi tre. Nato tanti anni fa come spaccio e luogo di sosta, conserva la bottega alle spalle e il bancone dove consumare un caffè o un veloce spuntino prima di salire al romitorio francescano, proprio come in qualunque bar di paese. Fuori, incorniciato da una pergola, c'è perfino un vecchio distributore dove fare rifornimento. La sera il locale cambia pelle, e sono numerose le comitive di giovani attratti da una intelligente selezione di vini a prezzi da enoteca, disponibili anche al bicchiere. In sala Elida Cipriani, appassionata sommelier, accoglie la clientela con modi cortesi, proponendo i piatti preparati in cucina dalla mamma.

Nello spirito di uno spuntino, si può ordinare anche solo il **prosciutto di Norcia** e un misto di formaggi con olive e sottoli; oppure le verdure al forno, le pizze rustiche con verdure, le frittatine con le erbe e pane con burro e alici. Ma per chi vuole proseguire ecco i **pizzicotti** acqua e farina al pomodoro, i fagottini al formaggio, i **ravioli di ricotta**, i **tagliolini ai porcini** o al tartufo, le **zuppe di legumi** con i maltagliati o col farro. L'**anatra (arrosto con patate** e aromi oppure all'arancia) è antico vanto del locale e campeggia persino nell'insegna, ma non sono da meno le carni "povere" di altri pennuti quali **piccione**, fagiano e pollo. Sempre di provenienza locale, la **lepre alla cacciatore** e il bufalo della valle Reatina. Si può finire con ciambellette, torta di ricotta e crostate con confetture fatte in casa.

 La Torrefazione Olimpica di Sandro Faraglia è a **Rieti** (11 km) in viale Matteucci 88, ma un nuovo punto vendita con show room e degustazione è in Viale Leonardo 7, nella zona industriale di Santa Rufina.