

OSTERIE D'ITALIA

Sussidiario
del mangiare all'italiana

2006



Slow Food Editore



GENZANO DI ROMA

25 KM A SUD DI ROMA

PIETRINO E RENATA

Ristorante
Via Cervi, 8
Tel. 06 9391497
Chiuso il lunedì
Orario: mezzogiorno e sera
Ferie: variabili
Coperti: 80
Prezzi: 25-27 euro vini esclusi
Carte di credito: tutte tranne AE

Il ristorante si conferma come uno degli indirizzi più affidabili nel calderone delle proposte gastronomiche dei Castelli Romani. Non per niente Renata e Pietrino – la prima in cucina e il secondo a dir la sua su materie prime e ricette – sono sulla breccia da oltre quarant'anni; ed è rassicurante vedere come le due giovani figlie Claudia e Giorgia, respirando sin da piccole tanta esperienza, siano oggi perfettamente a loro agio nella conduzione della sala.

Abbondante e vario l'antipasto, composto da numerosi assaggi fra i quali spiccano **fagioli in umido**, fiori di zucca fritti e **friggittelli ripieni**. A seguire i primi di solida fattura casalinga, come le **pappardelle al sugo di lepre**, la **pasta e ceci**, la classica amatriciana, le **linguine con carciofi e guanciale** e una vasta scelta di **zuppe** di stagione, che alternano farro, legumi secchi e funghi porcini. Tra i secondi assaggiate l'**abbacchio alla svinatura**, il pannicolo di manzo alla finocchiella, la tagliata di frastosa e, quando disponibili, porcini e **galletti** variamente proposti. Si finisce con i dessert casalinghi preparati da Claudia che ha recentemente affiancato, ai classici del territorio, una buona crema catalana e una serie di interessanti semifreddi.

Una piccola carta dei vini scelti da Pietrino si segnala per i prezzi assolutamente corretti.

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: 23-25 euro vini esclusi
Carte di credito: tutte, Bancomat

Trovate il locale al bivio che sale al Santuario francescano di Greccio. Un tempo era la tipica osteria di campagna con spaccio, ora Ellidia Cipriani l'ha trasformata in un'affidabile meta per buongustai e appassionati di vino, che scelgono di fermarsi per consumare un pasto completo o anche soltanto, sfruttando l'opzione wine bar, per gustare un vino al calice, accompagnandolo con qualche stuzzichino.

Il servizio è cordiale e informale, con tovaglette di carta paglia; recitato a voce, il menù giornaliero è disponibile per intero solo la sera oppure su ordinazione. Paste fatte in casa, cacciagione, tartufi e funghi sono le colonne portanti della cucina del locale, di solido impianto tradizionale. L'apertura è affidata al **prosciutto di Norcia** e alla selezione di formaggi locali e nazionali, accompagnati da pizze rustiche agli ortaggi, verdure al forno e sottoli. A seguire, primi a rotazione stagionale, dai **tagliolini ai porcini** o al tartufo alla **zuppa di farro e legumi** misti con maltagliati, mentre non mancano mai i classici **pizzicotti** (gnocchetti di acqua e farina) al pomodoro, i fagottini al formaggio e i **ravioli di ricotta** di capra. L'**anatra arrosto** è il vanto del locale, non a caso il pennuto campeggia anche sull'insegna. In alternativa, fra i secondi, la **lepre alla cacciatora** o il **fagiano in tegame** con il Marsala, accompagnati da verdure condite con extravergine sabino. Ancora dall'orto di casa provengono i lamponi per la panna cotta e le cotogne per la confettura delle crostate, preparate dalla mamma di Ellidia. La carta dei vini accompagna adeguatamente il pasto, spaziando in tutte le zone più vocate della penisola; con ricami corretti.