

A man wearing a green jacket, blue jeans, and a checkered cap is hugging a large, shaggy brown alpaca. The alpaca has long, thick fur and is looking towards the man. The background is a plain, light-colored wall.

QUESTIONE DI ORIGINE
MANIFESTATIO PRECOX
BORDERWINE
QUELLI DELLA NOTTE
CASTELLI ROMANI
WWW.SLOWFOOD.IT

SLOWFOOD



Il nuovo E IL VECCHIO

PAOLO BATTIMELLI

Per apprezzare appieno il territorio dei Castelli Romani bisogna rifuggire dal grande flusso dei fine settimana, quando migliaia di romani si riversano fuori porta alla ricerca di grandi abbuffate. I Castelli svelano le loro tante bellezze solo al visitatore curioso e attento, che si lascia perdere fuori dai percorsi abituali, evitando gli scempi compiuti da un'urbanizzazione aggressiva e selvaggia e riuscendo così a farsi incantare da una villa imponente, da un centro storico ancora intatto, da una lussureggiante distesa di vigneti o ulivi, da un panorama lunghissimo su Roma. È proprio Roma ad aver creato le fortune e le sfortune dei Castelli, contribuendo alla ricchezza economica della zona ma sfruttandola spesso in maniera deteriorata, deturpandone il paesaggio e anche favorendo la crescita di una ristorazione di massa incentrata sulle grandi mangiate del sabato sera o della domenica e sui banchetti.

La cementificazione del territorio ha via via ridotto gli spazi per le coltivazioni e gli allevamenti – eccezion fatta per i vigneti – limitando a presenza marginale prodotti tradizionalmente reperibili in zona e di ottima qualità, come il broccolo di Albano o la cipolla di Marino, i funghi e la cacciagione; solo i ristoratori più scrupolosi sono ancora in grado di rifornirsi localmente di carni, insaccati, verdure, frutta. Tutto ciò ha favorito il proliferare di locali con menù imperniati sulle mode del momento e senza più legame con il territorio e il permanere di trattorie, osterie e fraschette che ripropongono sciattamente i peggiori stereotipi del *vino buono e sincero* e delle porzioni abbondanti di primi piatti anonimi o di carne mal cotta sulla brace.

Nuovi interpreti del territorio

Se questa è la realtà di buona parte della ristorazione castellana, va detto che qualcosa si sta muovendo e che, accanto a locali storici rispettosi della tradizione e della qualità, stanno nascendo nuove realtà che interpretano con convinzione la cucina del territorio e delle stagioni.

A Genzano **Pietrino e Renata** – al secolo Pietrino Gabbarini e Renata Gioia – portano avanti una linea gastronomica improntata sui piatti tipici e su una accurata scelta delle materie prime. Per la figlia Claudia «il guaio di molta ristorazione dei Castelli è la rincorsa di una cucina modaiola pseudo creativa, senza più legami con la tradizione e senza sapore, figlia dell'ignoranza di chi la propone e di chi la consuma». Nel solco della tradizione si muovono anche Tina Intreccialagli ed Enzo Pompei nel loro **I Tinelloni** di Monte Porzio Catone. La signora Tina è convinta che la qualità della materia prima incida quasi al 100 per cento sulla bontà dei piatti. Per questo si rivolge a piccoli produttori, per la maggior parte locali, ma anche fuori zona (i formaggi e gli abbacchi vengono da Carpineto Romano). A Marino, Massimo Lauri e la moglie Maria D'Annunzio, abruzzese, gestiscono **La credenza**. «Sono solo le mie piccole dimensioni – dice Massimo – a consentirmi un approvvigionamento di materie prime di qualità, castellane e abruzzesi». Da lui si gustano piatti dai sapori decisi, di ottima interpretazione e serviti in un contesto che fa pensare più a una cena a casa di

► Oh che bei Castelli!

Alla scoperta delle poche autentiche osterie che hanno resistito agli stereotipi, alle mode e alla sciatteria della ristorazione di massa.



L'immagine di quella campagna così desolata nel marzo, che con il ristare di scirocco e delle raminghe sue piove, dal lido, ora, approdava in una chiara tersa ai Castelli, e le case degli umani, lo fascinò ad un tratto come apparita di magia: i cubi e i diedri delle case la coronavano al sommo, i cenobi, le torri. Una landa per i miraggi della solitudine, un attimo. Ma in alto, avanti a lui, i popolati paesi, il tramme: lungo la via consolare. (Carlo Emilio Gadda, *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana*)

amici che a una trattoria. I fratelli Andrea e Claudio Carfagna hanno aperto da un paio di anni ad Albano la **Galleria di sopra**, un ristorante da 40 coperti curato in ogni dettaglio: utilizzano quasi esclusivamente prodotti biologici e propongono un interessante menù degustazione basato soltanto su prodotti locali. La loro è una cucina moderatamente creativa con forte ancoraggio alla tradizione e alla qualità



della materia (il pesce viene da Anzio, polli, formaggi, funghi sono acquistati da fonti di assoluta fiducia). A Frascati, Bruno Bronzini di **Zarazà** e Paolo Cacciani di **Cacciani** vedono, rispettivamente, il bicchiere mezzo vuoto e mezzo pieno. Per Bruno la ristorazione dei Castelli è negativamente segnata da scarsa professionalità dei titolari e della mano d'opera. Cacciani è invece convinto che il quadro sia da leggere in positivo perché si colgono interessanti segnali di evoluzione, con un valido ricambio generazionale. «Il mio ristorante è inserito nel progetto Campagna Romana promosso dall'Azienda Romana Mercati, che ci vincola a utilizzare solo prodotti provenienti dalla provincia di Roma». Aria di tradizione si respira a pieni polmoni alla **Cantina Colonna** di Marino. Il locale, un'ampia sala arredata rusticamente, si segnala per la bontà dei piatti e per le porzioni abbondanti che rendono difficile consumare un pasto completo.

Una piccola rete di produttori locali garantisce forniture di qualità, anche se il futuro non sembra roseo dal momento che non si intravedono

nuove leve interessate a lavorare nel settore. Adriana Montellanico, titolare con la famiglia de **La briciola di Adriana** di Grottaferrata, valuta criticamente l'evoluzione della ristorazione castellana dal dopoguerra a oggi. Per fortuna c'è ancora la possibilità di rifornirsi da piccole realtà produttive che offrono carni, formaggi, verdure, erbe e frutta di qualità superiore. Il ristorante **Monticello** di Monte Porzio Catone è il regno del giovane Valerio Intreccialagli, che punta le sue carte sulle innovazioni tecniche in cucina unite alla fedeltà al territorio. «Sono convinto che al centro di una produzione di materie prime di qualità vada messo il rispetto dell'ambiente: terreni distrutti da disertanti difficilmente possono dare verdure o frutta di buon livello, o consentire la crescita di bestie sane e dalle carni saporite. Di questo devono rendersi conto tutti, a partire dai produttori di vino».

A proposito di vino, tutti i locali citati dimostrano, con le loro carte più o meno ampie, che la realtà enologica dei Castelli è in costante crescita qualitativa.