

OSTERIE D'ITALIA

Sussidiario
del mangiarbere all'italiana
2007



Slow Food Editore

CON IL
DIZIONARIO
DELLA CUCINA
REGIONALE



1656 INDIRIZZI ALL'INSEGNA DELLO SLOW FOOD

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: 25-28 euro vini esclusi
Carte di credito: tutte tranne AE

Quello della famiglia Gabbarini è un tipico locale a conduzione familiare, con la mamma Renata a governare la cucina, il babbo Pietrino che si adopera in un'attenta ricerca delle materie prime, le figlie Claudia e Giorgia a condurre la sala anche se, da come illustrano i piatti del giorno, appare chiara la loro collaborazione ai fornelli.

Il menù segue l'avvicinarsi delle stagioni, anche se alla base c'è una costante proposta di piatti tradizionali dei Castelli Romani. Variazioni sul tema possono inoltre essere suggerite dalle occasioni che offre il mercato di trovare prodotti tipici e di qualità, come ad esempio il cavalletto nero di Velletri o le fave secche e le cicerchie che sono alla base di alcune **zuppe**. L'antipasto della casa è vario e abbondante, comprendendo assaggi di affettati, formaggi e verdure fritte. Tra i primi ecco le **pappardelle al sugo di lepre**, le casalinghe **fettuccine ai funghi porcini** oppure con galletti, zucchine e menta, oltre ai classici **rigatoni con la pajata** e amatriciana. Si prosegue con **abbacchio alla svinatora**, fegatelli di maiale nella rete al vino rosso, pannicolo di manzo alla finocchiella, **bollito alla picchiapò** e **coda alla vaccinara** che vanno ad aggiungersi alle possibilità offerte dalla griglia (abbacchio, filetto, tagliata di fracosta). Si chiude con dessert casalinghi preparati da Claudia, come semifreddi al Malaga o al pistacchio, crema catalana o zuppa inglese.

È presente una piccola carta di vini provenienti da varie regioni d'Italia, offerti con ricarichi 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: 24-26 euro vini esclusi
Carte di credito: tutte, Bancomat

Sono due le opzioni per arrivarci: strada veloce Rieti-Terni con svincolo a Greccio o approccio mistico-slow, durante l'ascensione al romitorio francescano. L'Osteria di Nonna Gilda è nata così, tanti anni fa, come spaccio e luogo di sosta per i pellegrini diretti al santuario, e ancora oggi c'è chi si ferma per un caffè, per l'aperitivo o per una merenda pomeridiana. La sera, invece, il locale è meta preferita degli enofili della zona, invogliati da una nutrita carta dei vini a prezzi da enoteca. Fa gli onori di casa Elida Cipriani, appassionata sommelier, mentre la mamma è in cucina, a cimentarsi su piatti tradizionali.

Prosciutto di Norcia, formaggi locali, sottoli, verdure al forno, frittatine con le erbe, cannellini con aringa oppure **pane con burro e alici** di vecchia memoria costituiscono le proposte dell'antipasto. Si prosegue con **pizzicotti** (gnocchetti acqua e farina) al pomodoro, **pappardelle con funghi** e tartufo, **ravioli di ricotta di capra e zuppa di farro e legumi**. Tra i secondi un posto di riguardo spetta da sempre ai pennuti da cortile: anatra, piccione, **fagiano** e pollo. In alternativa, **lepre alla cacciatore** e bufalo della valle Reatina. Finale con dolci caserecci, come ciambellette all'anice, crostate e torta di ricotta.

Già detto dell'esauriente carta dei vini, merita una menzione la ricca scelta di proposte al calice.

 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, zona industriale di Santa Rufina.