

Sapori antichi: ecco le celebri osterie di Trastevere



di Giacomo A. Dente

0 Minuti di Lettura

Il Messaggero

Sabato 11 Gennaio 2014, 08:06 - Ultimo aggiornamento: 7 Marzo, 16:27



Trastevere, ovvero il quartiere più amato dagli stranieri, più citato dal cinema, palcoscenico di una cucina generosa e abbuffona, ha tradizioni antiche nel mondo delle osterie. Nel tratto chiuso da un muro con due varchi, prima che nascessero i lungoteveri, c'era una piccola ripa comoda per l'imbarco e lo sbarco di piccole derrate, chiamata dal popolino «li bucioni». Era qui che aveva il suo regno Pippo Burone, perennemente con la sua coppola di «serge» nero, tipica degli osti e dei carrettieri da vino, con la moglie, la mitica Sora Vittoria, celebre per gli gnocchi, le minestre col battuto da bagnare col vino di Grottaferrata. Dietro il fontanone di Ponte Sisto spalancava i battenti in via Benedetta l'osteria veraci sisma di Ercoletto, noto per il poco eroico soprannome di Cacarella, dove il vino scorreva a fiumi nei «doppi litri» a sostenere l'estro dei poeti improvvisatori in rima baciata, primo tra i quali l'Osteria stesso. La mitica redazione del Rugantino, con Trilussa in testa, amava le sale del Pasterellaro a San Crisogono, celebre per Giggetto (al secolo Luigi Catena) nume tutelare della sala e per la scelta di puntare sulla pasta all'uovo: fettuccine per le regaglie di pollo e fedelini per il brodo, da cui il nome dell'insegna.

La ricetta

Spaghetti Cacio e Pepe Ingredienti (per 4 persone) 400 g. di spaghetti 160 g. di parmigiano grattugiato 160 g. di pecorino romano grattugiato Pepe nero macinato a mano Preparazione Simone e Francesco Panella, chef e vulcanica presenza all'Antica Pesa, hanno conquistato i palati degli americani con questa versione ingentilita dalla presenza del Parmigiano che viene proposta nella gettonatissima sede di Brooklyn. Unire parmigiano, pecorino, pepe nero macinato e un pizzico di pepe fresco di mulinello. Mantecare la pasta scolata e aggiungere un po' di acqua di cottura, aggiustando con un filo di olio a crudo. Per decorazione una cialda: disporre su una padella antiaderente calda il mix di Parmigiano e Pecorino, basterà dare forme di cialda una volta che si è formato un velo. Vino: Frascati.

La top Ten

ANTICA PESA Formula vincente per questo locale di Trastevere (che miete successi anche nella sua sede di Brooklyn), capace di mettere insieme i gourmet col vivaio internazionale: accoglienza coinvolgente, cantina profonda e una cucina sempre divertente e ricca di citazioni di Roma e del suo territorio. Via Garibaldi 18 tel. 06.5809236 Prezzo 70-80 euro

GLASS HOSTARIA Raffinati arredi minimal fanno da quinta al talento creativo di Cristina Bowerman, una chef che si diverte a osare cercando il sapore tra virtuosismi tecnici e contaminazioni fusion, come si vede dal suo agnello al Simca con carote allo zenzero e rape rosse. Vicolo del Cinque 58 tel. 06.58335903 Prezzo 90 euro

PARIS Minestre, pasta, quinto quarto, davvero questo storico locale si pone come una piccola, golosa antologia della buona cucina romanesca. Pasta e ceci formidabile e, ed a non perdere, i carciofi e, in stagione, la mitica vignarola. Piatti superbi e tradizionali. Piazza S. Calisto 7a tel. 06.5815378 Prezzo 50-60 euro

OSTERIA LA GENSOLA Tanti gioiosi assaggi per



Ristoranti

antipasto, con una felice vocazione al pesce (dall'insalata di mentuccia) sono il biglietto da visita di questo locale che
garni spezzato con gamberi al fritto di calamaretti e
diverte con ricette golose e con una cantina ricca e non banale. P.zza della Gensola 15 tel.06.5816312 Prezzo
50-70 euro

VIZI CAPITALI Lo chef è giovane, ma si è formato alle migliori scuole di cucina tutto mare della Capitale.
Notevoli i crudi, ma sarebbe fare un torto a una girandola di proposte dove compare con intelligenza anche il
pesce povero. Vicolo della Renella 94 tel.06.5818840 Prezzo 50-60 euro

TEO La piazzetta trasteverina è deliziosa e consente nelle belle giornate di godere del simpatico dehors.
Troverete tutti i classici romani serviti con mano sicura e in porzioni generose, dall'amatriciana all'abbacchio.
P.zza dei Ponziani 7a tel. 06.5818355 Prezzo 40 euro

DA CARLONE Merita sempre la sosta questa verace trattoria romanesca dove, senza tanti fronzoli, troverete
i grandi classici, piatti storici, eseguiti a regola d'arte, che si tratti della gagliarda gricia o della coda alla
vaccinara. Via della Luce 5 tel.06.5800039

Prezzo 40 euro

BRO In questo locale di Porta Portese la cucina tradizionale si colora di intelligenti sfumature moderne e di
buona cantina, con una proposta che spazia dalla griglia ai fritti, passando per solidi primi sempre divertente
e ben presentata. L.go Toja 2 tel.06.5813500 Prezzo 40-50 euro

SOMO Sushi, ma non solo in questo ristorante elegante fuori dalla grande movida alle pendici del Gianicolo.
Molti i piatti fusion, con piacevoli citazioni orientali, come nella bella zuppa di curry verde con calamari e
rapa bianca. Via Mameli 5 tel.06.5882060 Prezzo 40-50 euro

AI MARMI

Una classica pizzeria romana che più non potrebbe essere. Semplice, spartana, con il classico repertorio di
fritti, ma soprattutto con una Margherita bassa e scrocchiarella che
fa onore alla tradizione della Capitale. Viale Trastevere 57