

E A T D R I N K



Amarcord di sapori tradizionali e rivisitazioni alla moda nella cucina dei Castelli romani

Fettuccine e bollicine

a cura di Giacomo A. Dente

La cucina dei Castelli e dintorni è un mondo oggi a molte velocità. Rimane la tradizione dura e pura - che poi non è altro che l'ossatura della cucina romanesca tradizionale - ma le nuove generazioni si sentono sempre più portate a introdurre rivisitazioni e inserimenti alla moda. Un tempo non si andava oltre le alicette o il baccalà, poi grazie soprattutto a un pioniere geniale e coraggioso come Benito Morelli di Benito al Bosco, che continua ancora oggi ad assicurarsi ogni giorno il meglio del mercato di Anzio, anche la cucina dei Castelli ha guadagnato la vista mare. Ancora diverso il discorso sul vino. Quello che un tempo era un vanto, lo sfuso della casa, tende oggi ad essere poco più

che un complemento giudizioso per non far lievitare i costi, mentre si arricchiscono e approfondiscono le grandi selezioni. Niente di strano che all'Aminta di Genzano, lussuoso resort dove si esercita il solido talento creativo dello chef Marco Bottega si possa trovare una selezione di Champagne con pochi uguali. Altri come i fratelli Cacciani a Frascati si divertono a inserire nella loro carta interessanti novità e pezzi di memoria castellana dalla vecchia carta anni '20. Ecco le fettuccine con funghi galletti in arrabbiata leggera con mentuccia, i classici cannelloni con sugo di carne, il fritto verde e il pollo alla diavola biscottato in un gioioso amarcord di sapori ancora solidi nella memoria.

La ricetta

Pollo coi peperoni

Ingredienti per 4 persone:

pollo tagliato a pezzi
2 peperoni gialli
2 peperoni rossi
2 peperoni verdi
olio quanto basta
sale quanto basta
peperoncino fresco qb
vino bianco qb
brodo vegetale

Preparazione

«L'errore è pensare a questo piatto come a una cosa invernale quando la tradizione lo colloca giustamente nel menu di Ferragosto», spiega Antonello Colonna che per primo ha fatto della tradizione romana occasione di cucina d'autore. «Fate rosolare il pollo in un tegame con l'olio, aggiungete peperoni a quadrati non troppo piccoli, sale e dopo poco i cipollotti a spicchi. Sfumate col vino bianco; peperoncino e se necessario sale e brodo; alla fine qualche foglia di basilico o timo». **Vino**
Rosso di Velletri o Cesanese del Piglio.

1



Aminta

Via Trove
tel. 06.95
Prezzo su

In questo spettacolare resort a due li il pubblico gourmet viene per bravissimo creativo Marco Bottega scuola delle migliori star italiane. N e capacità del cuoco di spaziare dai ghiale agli spaghetti al nero con ric

2



Casale

Via Vecc
tel. 06.9
Prezzo s

Seconda sede in mezzo al verde del nito al Bosco, celebre per la sua str na di pesce. Qui la fanno da padr della tradizione castellana propos cissima e prodotti a chilometro z di famiglia.

3



Oste de

Viale Vit
tel. 06.9
Prezzo s

Simpatia, bella cantina e una vog pante rendono questa tavola di Gr curo approdo del palato. Dall'am nucopia fino al petto d'anatra con divertimento è assicurato.

4



Cacciai

Via Diaz
tel. 06.9
Prezzo :

In questo storico indirizzo frascata cibo e quella del vino vanno a brac professionalità. Da una carta ampi zioni moderne e classici delle orig come le fettuccine ai funghi galletti gera con mentuccia o il pollo alla di

5



Osteria

Via Fon
tel. 06.9
Prezzo

Sapori genuini e grande cultura mezzo ai vigneti a Monte Porz cliente si può sbizzarrire con le f ricotta e guanciale, zuppa di ca gliati in crosta, coniglio alla cac concludere con notevole semifre