

LIFESTYLE / Food

## Dai Garibaldini a Tarantino, compie 100 anni lo storico ristorante romano Antica Pesa

I Panella tra aneddoti, storia e ricette

ROMA, 18 dicembre 2021, 13:35

di Daniela Giammusso

Condividi



↑ Musica: compleanno a Roma per Elton John, cena all 'Antica Pesa - RIPRODUZIONE RISERVATA

**È** il 1922.

Nella Roma del primo dopoguerra, quella che sta per conoscere il ventennio nero del Fascismo, Anita, giovane secondogenita di Marietta e Pio Pasquetti, si fa avanti con i genitori: vorrebbe prendere lei una bottega che

appartiene alla famiglia e che finora non ha dato grandi frutti, in via Garibaldi, nel cuore di Trastevere, e gestirci un'osteria, sotto la supervisione del padre, cuoco a Palazzo Brancaccio.

È così che nasce **l'Antica Pesa, ristorante che a Roma è quasi un'istituzione** e che tra un abbacchio e una carbonara negli anni ha visto passare la Storia sui suoi tavoli, tra grandi personaggi, celebrità e cambiamenti epocali.

Guidata dalla **famiglia Panella** (Anita, poco dopo l'apertura conoscerà il futuro marito Nicola) compie un secolo di attività e festeggia con "100 anni di cucina romana nelle ricette e nella storia dell'Antica Pesa" (ed. Newton Compton, pp. 192 - 16,00 euro), volume ricco di fotografie con prefazione di Heinz Beck.

"Il 1922 è l'anno zero della nostra famiglia", raccontano all'ANSA **Simone e Francesco Panella**, l'uno chef, l'altro imprenditore e volto tv, oggi eredi di tanta tradizione. "Ma abbiamo trovato testimonianze che fanno risalire la Pesa addirittura ai giorni della Breccia di Porta Pia, quando un giovane, Antonmaria Bonetti, ne Il volontario di Pio IX racconta di aver chiacchierato con un amico davanti a mezzo pollastro arrosto". Una prima parte di racconti e ricostruzioni storiche, una seconda con 40 ricette doc (alcune anche dai menù degli anni '70-'80): il volume riunisce le due anime della famiglia. La svolta avviene negli anni Cinquanta, con la Dolce Vita, quando Roma diventa la città di bellezza e del buon vivere. Negli anni arrivano poi Madonna, Elton John, Mick Jagger, Morgan Freeman, Bono Vox. Persino il Presidente della Repubblica Sandro Pertini vuole festeggiare qui i suoi 90 anni.

"Io ricordo in particolare Keith Haring - racconta Francesco - In famiglia siamo sempre stati appassionati d'arte e Francis Ford Coppola lo portò da noi quando era qui per Il Padrino Parte III. A fine cena, in cambio del conto della produzione, ci ha omaggiato di un disegno su nostra carta intestata". Simone, invece, quando si è trovato davanti Quentin Tarantino ha inventato "un hamburger di salsiccia di Monte San Biagio con ketchup fatto in casa, spalmato sul piatto un po' come il sangue delle sue scene pulp".

Nel 2012 poi arriva la scommessa degli Usa con l'apertura di un locale a Williamsburg, quartiere tra i più trendy a New York, mentre Francesco diventa volto televisivo negli States, grazie ai programmi Brooklyn Man e Little Big

Italy e firma i libri Brooklyn Man. La guida insolita alla cucina di New York e Forse non tutti sanno che in America (sempre per Newton Compton).

"Essere figli d'arte ci ha sicuramente agevolato - ammette Simone- lo ho imparato tutto da nostro padre e dai professionisti che si sono seguiti in cucina. Il segreto più prezioso? La temperatura della pasta, ad esempio nel mantecare la cacio e pepe o la carbonara. Basta poco per sbagliare creare un disastro". "Io invece - aggiunge Francesco - il controllo maniacale del prodotto: bisogna conoscere tutto dei fornitori, anche la loro vita e la loro azienda, perché il prodotto non si acquista e basta".

Oggi si guarda al futuro. "Siamo impegnati in prima linea per la sostenibilità - prosegue Francesco - Per compensare le emissioni di CO2 degli aerei che dobbiamo prendere ogni anno per andare negli Stati Uniti, ad esempio, abbiamo regalato ai nostri clienti 1000 alberi in giro per il mondo. Per alcuni versi la pandemia è un po' come se avesse azzerato tutto e si ripartisse dai nastri di partenza. Per noi veterani vuol dire rimettersi in discussione, ma per altri, è un'occasione per recuperare quote di mercato. È il momento dei giovani e a loro dico di farsi avanti".

Riproduzione riservata © Copyright ANSA