



VIAGGI DI GUSTO

Roma magica ed eterna: dove mangiare bene nella capitale

di Maddalena Fossati Dondero

5 agosto 2023

giovanna di lisciandro

Roma magica, grazie per il buon cibo e per le tradizioni che sostieni nelle trattorie, con i tuoi piatti classici oppure reinventati. Un viaggio di sapori eterni

Roma magica. Mi piace andare a **Roma**, anche da milanese, sì. Mi piace andare a cena nelle trattorie della capitale fedeli a se stesse e allo stesso tempo sempre capaci di rinnovarsi. Diciamo che se la città seguisse la propria cucina e la propria capacità di rinascita, avrebbe risolto i propri problemi. Di solito, mentre il treno entra alla Stazione Termini, ancora sul binario, faccio due telefonate.

Una a **Francesco Panella**, ormai chiamato a vita Francè. Lui, star di *Little Big Italy* che va in onda sulla Nove, è un fenomeno televisivo ma anche un eccellente ristoratore e imprenditore. Quando sei all'**Antica Pesa** il minimo che ti può capitare è di imbatterti in Russell Crowe. Alle pareti ci sono le foto di tutti, e quando dico tutti intendo da **Al Pacino a Madonna e Brad Pitt**, Hollywood al completo. E sono cent'anni che questo ristorante è «la» **trattoria di Trastevere**, avventura iniziata nel 1922 quando in via Garibaldi c'era la dogana di riscossione del dazio sul grano e gli addetti ai lavori avevano bisogno di ristoro. Francesco, tv permettendo, è sempre lì ad accoglierti con quel calore romano che ti fa sentire a casa e una volta mi ha pure presentato a James Cameron, il regista statunitense due volte premio Oscar, con la disinvoltura che ha sempre con tutti i suoi ospiti, famosi o meno, e con la sua squadra in sala efficiente e preparata, e molto sorridente. Simone, il fratello chef, propone una cucina romana a volte rivisitata, come il **ramen** in versione romana, che trovo strepitoso, o le classiche **puntarelle** ma con il twist della bottarga e dei **lamponi**. D'estate è un sogno perché c'è la terrazza. Insomma si sta bene. **Roma** ha questo calore un po' spettinato però sempre così vicino.

L'altra telefonata è a **Fulvio Pierangelini**, cuoco straordinario. Ha un bel caratterino (scusa chef) e un gran cuore. Oggi è il direttore creativo dei ristoranti degli **hotel Rocco Forte**, e la sua cucina è sempre viscerale, onesta, composta da sapori puri e sorprendenti nella loro semplicità. Ha un rapporto tattile con il cibo ed è come se gli ingredienti avvertissero il suo tocco. Guai a usare un coltello «contro» un **pomodoro**! Andare al mercato con lui è come camminare con i Mâneskin nel centro di Roma. Un po' lo prendo in giro ma non dimentico che il critico storico del quotidiano francese *Le Figaro* François Simon – per intenderci colui che ha ispirato il personaggio di Anton Ego nel cartone animato *Ratatouille* – lo ha definito nel libro (meraviglioso) *Pique-assiette* (scroccone) il miglior cuoco del mondo. Letto con questi occhi. Persino la **quinoa** che è un ingrediente da me amato ma non particolarmente sexy, diventa eccellente tra le manone di Fulvio. Una volta a casa sua, quando abitava a due metri da piazza del Popolo, la preparò con una crema di **barbabietole** degna del *Talismano della felicità* insieme a una purea di **cavolo** romano. Fulvio è così, verace, sofisticato, nevrotico, colto, francofono e tutto non necessariamente in quest'ordine. Anni fa, a Parigi, entrai in una macelleria sull'Île Saint-Louis e vidi che il macellaio rubizzo e scontroso come da cliché aveva scritto il nome di Fulvio sulla carta dove segnava i numeri per fare di conto. Gli chiesi: «Mi scusi, quello è Pierangelini?». Lui mi guardò come se fossi una strega e io chiamai Fulvio per passarglielo al telefono. Si fermava qui prima di andare da

Azzedine Alaïa. Ora l'ho appena rivisto all'Hotel de la Ville, a Trinità dei Monti, a pochi metri da quella scalinata che arriva in piazza di Spagna. Parlo così tanto di Fulvio a Roma perché è una destinazione nella destinazione.

Poi si cammina in via Condotti, fino all'**Antico Caffè Greco**, che fa parte dei Locali Storici d'Italia e ha più di trecento opere d'arte esposte. Ai suoi tavoli di marmo si struggevano il filosofo tedesco Arthur Schopenhauer e il poeta inglese George Gordon Byron. Chissà che atmosfera tormentata, chissà che sturm und drang intorno a un **cappuccino**. Meno struggente, ma con una robusta proposta gastronomica, è il **Gran Caffè La Caffettiera in piazza di Pietra**, dall'omonimo locale napoletano. Mi piace tanto perché è un luogo simpatico, con buon cibo e buone attitudini. Nel menù non manca mai il **sartù di riso**, che è spettacolare. Sono sempre sorpresa della bontà degli ingredienti a Roma, di quanto i pomodori siano più dolci, le mozzarelle più deliziosamente elastiche, come quella proposta come **antipasto** da Danilo, indirizzo perfetto per quando si deve poi correre a prendere il treno a Termini. Negli assaggi iniziali solo prodotti strepitosi, **cacio e pepe** servita nella forma di formaggio... Consiglio d'oro: ordinate la metà di quanto avevate in mente.

Sono sempre innamorata anche di **Roscioli** che in città è un monumento quanto la fontana di Trevi e che comunque esiste dal 1972, con la Salumeria in via dei Giubbonari. Provo quasi sempre ad andarci senza prenotare e mi guardano con l'espressione divertita. A me basta stare al primo tavolino attaccato alla vetrina della drogheria dove espongono oltre trecento tra **formaggi** e **salumi**. Adoro tutto lì, le puntarelle, la cottura della pasta, sempre un po' tonica come piace a me. È frequentato da una miliardata di turisti anche perché suggerito dal *New York Times* e dalla *Lonely Planet*, tra i tanti. Però si mangia davvero bene e i classici sono oltre. Unica cosa, si respira sempre tanta fretta, quindi se siete un po' sensibili, quando vi mettete in coda alla panetteria (poco distante) preparatevi bene su cosa ordinerete. Sarete avvantaggiati dal turista straniero un po' rallentato che spesso si trova davanti, e avrete tempo di contemplare le verdure, i primi, i supplì cacio e pepe e la **focaccia** top, quella con la mortazza (leggere **mortadella**). Una differenza che noto tra Roma e **Milano** è che qui si esce a cena e si ordinano i **piatti della tradizione** come la **carbonara**, certo, il piatto principe, o anche la cacio e pepe che non a caso ho già citato svariate volte. E si disserta su dove è meglio o peggio.

Diciamo che **Sora Lella sull'isola Tiberina** resta un luogo da frequentare malgrado la fama pazzesca e il numero esagerato di avventori. A trent'anni dalla scomparsa della mitica Sora Lella, nome d'arte di Elena Fabrizi sorella del celebre Aldo, entrambi figli di fruttivendoli in Campo de' Fiori e icone della cinematografia italiana. Sora Lella, star televisiva ai fornelli, **Julia Child all'italiana ante litteram**, ha poi ceduto il posto al nipote Renato Trabalza, che resta fedele alla tradizione. Piatto da provare? La **coda alla vaccinara**. È uno di quei ristoranti dove si esce confortati nello spirito e certamente «irrobustiti», dove le cose non cambiano mai ed è bello così. Felici insomma in questa città che non giudica e assolve sempre, per parafrasare Ennio Flaiano. E in questa «giungla tiepida» nascono nuove scene gastronomiche.

Come il ristorante **Bivium dell'hotel Six Senses** che ha aperto ad aprile in via del Corso. Qui Nadia Frisina propone una cucina con un passo leggero e contemporaneo, bellissima a vedersi e deliziosa al palato, consistente e proiettata a utilizzare i prodotti delle fattorie vicine alla capitale. Gli intramontabili, eccellenti e leggeri come i **carciofi** alla carbonella (che protagonista il carciofo a Roma!) o l'aggiunta di **fiori di zucca** essiccati sulla cacio e pepe. Tutto è reso eccellente dai prodotti, sacri, meno intatti, meno estetici rispetto alla mia città. Tutta questa spontaneità ti avvolge. Mi sono persa qualche ora nel mercato rionale San Giovanni di Dio a Monteverde consigliato da Ruben Bondì, il cuoco influencer che cucina dal balcone di casa sua, per intenderci. Banchi coperti e scoperti, e i fruttivendoli e venditori lì da decenni, fieri dei loro prodotti esposti in bella mostra dopo essersi fatti chilometri in auto. Tanti giovani, tanta passione, questa è Roma, che ci piaccia o no. E a me piace.

Roma magica: gli indirizzi da provare

Ristorante Armando al Pantheon, armandoalpantheon.it

Salumeria Roscioli, salumeriaroscioli.com

Panificio Bonci in via Trionfale, bonci.it

Six Senses Rome, sixsenses.com

Trattoria Sora Lella, trattoriasoralella.it

Ristorante il Pagliaccio, ristoranteilpagliaccio.com

Ristorante Retrobottega, retro-bottega.com

Antico Caffè Greco, anticocaffegreco.eu

Le Jardin de Russie, roccofortehotels.com

Ristorante Antica Pesa, anticapesa.it

Hotel Locarno, hotellocarno.com

Trattoria Da Danilo, trattoriadadanilo.com



giovanna di lisciandro

1/21



Foto di famiglia, da Armando al Pantheon

Da sinistra, Fabrizio Gargioli, Mario Rinaldi, Claudia Gargioli, Claudio Gargioli, Graziano Roscioli, Fabiana Gargioli.



giovanna di lisciandro

2/21



Armando al Pantheon

Due piatti del ristorante Armando al Pantheon, la farfona con funghi porcini, birra nera e pinoli, e i rigatoni all'amatriciana.



giovanna di lisciandro

3/21

Hotel Six Senses

I carciofi alla carbonella.





giovanna di lisciandro

4/21

Hotel Six Senses

Nadia Frisina, executive chef dell'hotel.





giovanna di lisciandro

5/21

Retrobottega

Giuseppe Lo Iudice e Alessandro Micchi (a destra), chef e proprietari del ristorante Retrobottega.





giovanna di lisciandro

6/21



Retrobottega

Quattro piatti di Retrobottega, da sinistra: Royale di cavolfiore - carne secca di pecora - aglio in carpione; Puntarella ripiena - ajo blanco - olive essiccate; Pan perdue - gelato al pane di segale - sbrisolona di pane; Risotto - burro affumicato - lentisco.



giovanna di lisciandro

7/21

Antica Pesa

Lo chef Simone Panella con la squadra al completo, fuori dal ristorante Antica Pesa.





giovanna di lisciandro

8/21

Salumeria di Roscioli

Riccardo Cecchetti, responsabile del banco salumeria di Roscioli.





giovanna di lisciandro

9/21

Salumeria di Roscioli

Maria Elena Roscioli.





giovanna di lisciandro

10/21

Salumeria di Roscioli

Fabrizio Di Stefano, chef di Roscioli.





giovanna di lisciandro

11/21



Salumeria di Roscioli

Quattro piatti di Roscioli. dall'alto a sinistra, in senso orario: La carbonara, spaghetti con guanciale, tris di pepe, uova e Pecorino Romano Dop; Coniglio porchettato con cicoria romana; Bis di maritozzo con patè di fegatini di pollo biologico e limone candito; Acciughe extra del Mar Cantabrico, burro alla vaniglia e allo yuzu.



giovanna di lisciandro

12/21

Trattoria Sora Lella

Elena e Mauro Trabalza, nipoti della signora Lella





giovanna di lisciandro

13/21

Trattoria Sora Lella

Pasta e broccoli romaneschi con brodo di arzilla e pecorino Dop.





giovanna di lisciandro

14/21

Antico Caffè Greco

Una ragazza dell'Antico Caffè Greco e la sala rossa del locale.





giovanna di lisciandro

15/21

Fulvio Pierangelini

Direttore creativo dei ristoranti degli hotel Rocco Forte.





giovanna di lisciandro

16/21

Fulvio Pierangelini

Il San Pietro con carciofi saltati e crema di patate all'olio extravergine di oliva di Pierangelini.





giovanna di lisciandro

17/21

Bonci

La pizza di Bonci al panificio di via Trionfale





giovanna di lisciandro

18/21

Ristorante Il Pagliaccio

Lo chef Anthony Genovese del ristorante Il Pagliaccio (due stelle Michelin) con le ragazze del suo team.





giovanna di lisciandro

19/21

Ristorante Il Pagliaccio

Sweet Sunset, kiwi rosso e rucola, dessert.





giovanna di lisciandro

20/21

Hotel Locarno

Lo chef dell'hotel Domenico Smargiassi sistema il suo Polpo con giardiniera orientale insieme con Faruk Surther e Valerio Michelinì.





giovanna di lisciandro

21/21

Hotel Locarno

Il finger food tipico della cucina dell'Hotel Locarno, chef Domenico Smargiassi.





Mi piace sedermi a tavola. Con gli amici, con la famiglia, aprire delle belle bottiglie di vino, offrire del buon cibo. Mi piace sedermi a tavola e starci del tempo, tanto tempo. E magari assaggiare tutto, dal primo al dessert, e poi onorare il cosiddetto sobremesa, rito che segue il... [Read more](#)

TAGS [Roma](#) [Dove mangiare a Roma](#) [Lazio](#) [Carbonara](#) [amatriciana](#)

LEGGI ANCHE
