



Camera di Commercio
Roma



IL GUSTO DI ROMA

GIORNATA GASTRONOMICA ROMANESCA

Domenica 29 ottobre 2006
Ristorante Regione Lazio

Simone Panella – Ristorante Antica Pesa di Roma

La vera cucina romana è una cucina di tradizione popolare, che nasce da un'esigenza primaria: la sopravvivenza, del resto in passato, per la maggior parte della popolazione, mangiare tutti i giorni era considerato un lusso.

Fu così che il ceto popolare cittadino cominciò ad elaborare alcune ricette utilizzando prodotti alimentari di scarto della società nobiliare del XVI-XVII secolo, mentre nelle campagne circostanti i contadini si specializzavano nella produzione e nella conservazione di prodotti caseari e di salumeria, non tralasciando bizzarri esperimenti (probabilmente dovuti alla fame) su germogli immangiabili e verdure selvatiche non certo invitanti. Questo procedimento, una sorta di riciclaggio alimentare che permetteva di utilizzare praticamente tutto il commestibile, fu un denominatore comune di tutta la cucina regionale italiana, e produsse quello che ora chiamiamo "tradizione".

Un tempo infatti, la cucina veniva tramandata di generazione in generazione, oggi quell'antico va tuttavia interpretato con occhi moderni, senza influenzarne però la natura, tenendo conto delle esigenze contemporanee.

Seguendo questo criterio abbiamo pensato di proporvi un interessante percorso pieno di sorprese. In apertura degusteremo la verza accompagnata alla "caciotta" fresca delle campagne romane, esaltata dal guanciale, una delle gustose "scorte invernali" delle famiglie contadine; poi la cicoria con il pecorino e il farro, prodotti di antica origine romana; il broccolo romanesco con l'arzilla, gli ingredienti principali della celebre zuppa che si sposano in una nuova veste.

Di seguito i carciofi al timo con pesto di noci di Subiaco e il piacevole contrasto tra la Gricia, la cosiddetta matriciana bianca e la sua diretta discendente la matriciana classica, una variazione resa possibile dall'avvento del pomodoro e del peperoncino.

Serviremo poi il baccalà alla romana, preparato seguendo la sua laboriosa quanto semplice ricetta originale e la coda alla vaccinara, il taglio più nobile del famoso quinto quarto (trippa, pajata, coratella, etc.) con carote di Maccarese e puntarelle.

Per finire la torta di ricotta e cioccolato, a testimonianza dell'influenza ebraica nella cultura culinaria romanesca.

Questo è il viaggio che vi proponiamo nella storia senza tempo della nostra cucina, una cucina in continuo mutamento, fatta di sapori antichi, prodotti unici, proposte innovative, ma sempre in linea con la tradizione.

Menu

antipasti

Terrina di broccoli romaneschi e arzilla
Verza scottata con caciottina romana e guanciale
Cicoria ripassata con *blinis* di farro e datterini

Malvasia del Lazio Rumon 2005

primi

Tortino di carciofi e pecorino con pesto di noci di Subiaco
Le due amatriciane

Frascati Superiore Castel de Paolis 2005

secondi

Baccalà alla romana
Coda disossata alla vaccinara
con carote di Maccarese e puntarelle

Vigna del Vassallo Colle Piccioni 2003

dessert

Torta di ricotta e cioccolato amaro con fonduta di visciole

Pomele Falesco 2004