

Da Roma alle Isole, tour del gusto nei Locali Storici d'Italia (3° puntata)

Arredi originali, cimeli, ricordi e una documentazione storica sugli avvenimenti sulle frequentazioni illustri. Sono questi gli "ingredienti" che rendono un **locale "storico"**. E nella nostra bella penisola ne sono stati sanciti ben 220 con queste caratteristiche. In questa terza puntata del nostro viaggio storico-gastronomico vi portiamo alla scoperta di alcuni di questi luoghi senza tempo. Ci fermeremo prima nella capitale, **Roma**, per poi presentarvi alcune eccellenze delle **regioni del Sud**.

Roma, capitale del gusto

Arrivati nella capitale, i profumi della tradizione culinaria ci portano subito al **Ristorante La Matriciana** (www.lamatriciana.it), nata come trattoria nell'anno dell'annessione di Roma al Regno d'Italia. In seguito, è divenuta un cenacolo degli artisti quando, nel 1880, venne inaugurato proprio di fronte il Teatro Costanzi, divenuto poi Teatro Reale dell'Opera nel 1928.



Ai tavoli di questo locale storico si sono seduti, nel dopo spettacolo, i più grandi nomi della lirica, da **Mario del Monaco** e **Maria Callas**, da **Carla Fracci** a **Franco Zeffirelli**. Impossibile non farsi coinvolgere dalla sua atmosfera anni Trenta, sancita dalla vetrina e dagli arredi originali, tra cui spicca una cabina telefonica d'epoca. Il piatto da non perdere? I **bucatini alla Matriciana**, naturalmente, il piatto delle cinque P (pasta, pancetta, pomodoro, pecorino e peperoncino), tanto amati da Aldo Fabrizi.



Spostandosi nella famosa Via dei Condotti, troviamo **l'Antico Caffè Greco** (www.anticocaffegreco.eu) che vanta ben due primati. Con più di trecento opere esposte nelle sale, è la più grande galleria privata del mondo aperta al pubblico. Detiene anche il primato di locale più copiato all'estero. Tra queste mura si concentrano infatti più di 250 anni di storia. Il locale ha aperto infatti i battenti nel lontano 1760. Nella celeberrima saletta "omnibus" si sono seduti Liszt e Bizet, Wagner e Goethe, Casanova e Stendhal e persino, si dice, il leggendario Buffalo Bill.



Seduto a uno di questi tavoli, **Gogol** scrisse un romanzo, mentre **Passini e Guttuso** trovarono l'ispirazione per un quadro. Pensatori e patrioti trovarono l'impulso per dare vita alle idee che portarono al Risorgimento ed esiste anche una curiosa leggenda: se un cardinale si siede al Greco si dice che nel suo destino ci sia il soglio pontificio. Capità a Gioacchino Pecci, divenuto poi Papa con il nome di **Leone XIII**.



Uno dei piatti simbolo della cucina romana, la **coda alla**

vaccinara, è nata nelle cucine del **Ristorante Checchino** (www.checchino-dal-1887.com) al Testaccio, per geniale intuizione della bisnonna degli attuali proprietari, Ferminia. Un tempo, infatti, l'osteria era frequentata soprattutto dai macellai, in romano "vaccinari" del vecchio mattatoio della Capitale.



Checchino è anche uno dei locali più "archeologici" d'Italia. Le sue incredibili cantine sono ricavate tra i cocci di 86 milioni di anfore che in epoca romana formarono il Monte Testaccio. Tra i frequentatori celebri Einaudi, il principe Borromini e lo scrittore Manuel Vázquez, che lo ha citato in uno dei suoi romanzi.

Napoli, gustare per credere!

Scendiamo ancora e arriviamo in Campania, altra regione fondamentale nel viaggio nell'Italia da gustare attraverso i suoi Locali Storici. L'usanza tutta napoletana del caffè sospeso si rispetta ancora oggi al **Gran Caffè Gambrinus** (www.grancaffegambrinus.com) di Napoli, che oltre alla classica «tazzulella» propone anche dolci tipici campani come la sfogliatella e il babà. Aperto come "Gran Caffè" nel 1890, è

stato successivamente ristrutturato in stile neoclassico, classico e liberty con ornamenti, splendidi affreschi e dipinti del più importanti pittori napoletani dell'Ottocento.



Ci spostiamo ora in via del Cerriglio, dove si trova uno dei locali più antichi d'Italia, la **Locanda del Cerriglio** (www.locandadelcerriglio.it) le cui origini risalgono, pensate un po', al 1288. Tuttavia, il locale è celebre anche per un altro importante evento storico. Proprio qui, infatti, il 24 ottobre del 1609, il pittore "maledetto" Michelangelo Merisi, in arte "Caravaggio" venne assalito e sfregiato al termine di una cena. Le atmosfere decisamente "calde", tra buon vino e belle donne, erano apprezzate anche da Giambattista Basile, dall'alchimista Giambattista Della Porta, da Giulio Cesare Cortese e Benedetto Croce.



Uno dei locali più suggestivi di Napoli è il **Ristorante La Bersagliera** (www.labersagliera.it) che sorge sul mare, proprio di fronte a Castel dell'Ovo. La sala da pranzo è un gioiello del liberty con stucchi e arredi d'epoca. Tra i cimeli, invece, si possono ammirare i preziosi libri delle firme o le fotografie delle "comparsate" in film famosi come "Viaggio in Italia" di Rossellini.



Infine, non si può lasciare Napoli senza gustare la vera **pizza**

napoletana. Tra i locali storici c'è il **Ristorante Ciro a Santa Brigida** (www.ciroasantabrigida.it) dal 1930 un vero monumento alla pizza e fucina dello spirito partenopeo. Da quattro generazioni gestita dalla famiglia Pace, ha visto sedersi al suo tavolo Marconi e Toscanini, D'Annunzio e Pirandello, ma anche Ingrid Bergman, Moravia, Simenon, Totò e De Filippo.



Puglia e Calabria, culla di confetti e pasticcini

Il nostro itinerario lungo la Penisola continua in Puglia, dove la storica **Confetteria Mucci Giovanni di Andria** (www.museodelconfetto.it) ha creato gli inimitabili "Tenerelli", confetti dal cuore tenero con mandorle pugliesi e nocciole piemontesi ricoperti con doppio strato di cioccolato. La bella palazzina Liberty sorge a pochi passi dalla Cattedrale, nel cuore del centro storico. In origine, qui c'era l'antica fabbrica di confetti che, nel 1930, fornì quelli per le nozze di Umberto di Savoia con Maria Josè. Ancora oggi, nel locale si respira un'atmosfera ottocentesca e si gustano delizie esclusive. E per conoscere la storia di questa prelibata dolcezza, si può visitare il Museo del

Confetto.



Viaggiamo verso la punta dello “stivale” e arriviamo in Calabria, dove, a **Rossano (CS)** si trova il **Caffè Pasticceria Tagliaferri** (www.tagliaferri1900.it) ospitata nel palazzo del Comune. Gli arredi in legno e marmo fanno da cornice a tavolini d’epoca, sormontati da soffitti in stucco veneziano. Il locale è celebre per la sua produzione di **torroni** storici, tra cui il “*torrefatto*” a base di arachidi, la *giugiolena* o *cubbiata*, con semi di sesami, il “torrone gelato” e il croccante di mandorle alla cannella.



Sicilia e Sardegna, il gusto delle isole per la storia

Dalla Calabria sbarchiamo in **Sicilia** e andiamo a **Palermo**, dove in Corso Vittorio Emanuele si trova il **Ristorante Casa del Brodo "dal Dottore"** (www.casadelbrodo.it) il cui nome curioso si deve all'iniziativa degli avventori all'inizio del Novecento, quando si accorsero del potere ricostituente del brodo di carne durante un'epidemia. Il locale divenne poi famoso proprio per il suo brodo, che i proprietari servivano indossando camici bianchi e dispensando consigli salutari. Il piatto principe è stato tra i preferiti della contessa Franca Tasca d'Almerita, che negli anni Quaranta mandava a prendere il brodo per le minestre di palazzo. Andavano pazzi per il lesso con patate anche Raf Vallone, Claudia Cardinale e la Tebaldi.



Ci sposiamo ora in provincia di Catania, dove a **Giarre** si trova il **Caffè Pasticceria Fabbrica Finocchiaro** (www.fabbricafinocchiaro.it) dove nascono caramelle, pregiati confetti, ma anche confetture, cioccolato e granite siciliane. Celebri le caramelle a sigaretta, inventate proprio qui.



Vale la pena prendere un traghetto da Messina per le Isole Eolie, dove a Lipari, in Piazza Municipio, si trova il **Ristorante Filippino** (www.eolieexperience.it). Durante il

Fascismo il suo menù metteva d'accordo tutti. Ferruccio Parri e Carlo Rosselli, confinati sull'isola, pranzavano al Filippino tutti i giorni, mentre Galeazzo Ciano si faceva portare i pasti a dorso di mulo fino alle Terme di San Calogero. Celebri anche gli aneddoti: si dice che Primo Carnera ruppe con un pugno uno dei tavoli del ristorante, mentre Monet pagò il conto con un suo quadro. Del resto, è impossibile resistere ai sapori delle Eolie, tra cui la salsa di scorfano alla liparota, preparata con perizia dai nipoti del fondatore.



Il nostro viaggio alla scoperta dei locali che hanno fatto la storia del gusto si conclude in **Sardegna**, a **Nuoro**, dove in Corso Giuseppe Garibaldi facciamo una sosta al **Caffè Tettamanzi** (www.caffe-tettamanzi.business.site) fondato nel 1845 da un giovane ebanista lombardo trasferitosi in Barbagia. Scrittori, artisti e viaggiatori sono stati e sono tutt'ora conquistati da questo gioiello che si fregia di sale decorate con stucchi dorati, porte vetrate e specchi. Tra i frequentatori più affezionati, Grazie Deledda, Salvatore e Sebastiano Satta.



INFO

www.localistorici.it