

Weekend a Roma, i veri sapori al ristorante Quattro Venti

Di Francesca Sirignani

La storia del ristorante da Bruno ai Quattro Venti comincia all'inizio degli anni '60. E ancora oggi a Roma questo locale è un punto di riferimento per chi va a caccia dei sapori tradizionali della capitale...rivisitati con estro.

Negli anni '50 Monteverde diventò il quartiere di elezione di alcuni artisti che si erano trasferiti nella capitale. Tra questi **Attilio Bartolucci, Pierpaolo Pasolini, Carlo Emilio Gadda, Giorgio Caproni** vissuti in un quartiere che ancora somiglia più a un paesino. Qui dappertutto c'è aria buona e si sta più elevati rispetto al resto della città, come su una collina.



Nella parte alta c'è una lunga strada alberata che taglia Monteverde collegando la zona vecchia alla parte "nuova". Su

questo percorso popolato da rigogliosi alberi e dove soffia puntuale il suo vento, c'è un viale chiamato, appunto, **Dei Quattro Venti**. Un nome che sembra d'ispirazione poetica, ma è in realtà riconducibile a un fatto storico del Risorgimento che riguarda il **sacrificio di ottanta garibaldini**, in francese quatre-vingts.

“Da Bruno ai 4 Venti” la storia inizia nel 1962

A narrare queste vicende al civico 172/a dal 1962 c'è **Bruno Ai 4 Venti**, storico ristorante di famiglia e divenuto un punto di riferimento per la zona grazie alla sua **cucina genuina** che resta fedele alla tradizione senza esserne però ossessionata. Giunto alla terza generazione di conduzione familiare, Bruno Ai 4 Venti è oggi nelle mani di **Alessandro Rotilio** che, in ordine di tempo, ha ereditato questa attività dalla madre e prima ancora dal nonno. Seguendo l'imprinting del nonno, il nipote Alessandro continua a proporre un menu con ovvi riferimenti al territorio spaziando con disinvoltura su ricette di tutta Italia.



Varcando la porta di **Bruno Ai 4 Venti** si avrà l'impressione di entrare nel classico ristorante di quartiere, **accogliente e rassicurante**, che esce dalle usuali referenze turistiche per sperimentare un'autentica osteria con specialità dal tocco tecnico attuale. Dopo il **recente restyling** del locale gli ambienti risultano rinfrescati e contestualizzati nel presente senza rinunciare a **un'atmosfera retrò** mentre il passato scorre sulle pareti attraverso le foto di famiglia.



All'interno si contano **50 coperti** che si alternano tra comode poltroncine di velluto verde ed eleganti sedute in pelle, mentre nel dehors i 30 coperti sono illuminati dalle luci rampicanti sull'albero e le siepi.



Da sempre la cucina di **Bruno ai 4 Venti** dà molta importanza alla **pasta** con una selezione di pastifici artigianali con cui collabora in modo costante. Come per la pasta all'uovo di cui una parte la prende in un micro pastificio di Salerno che consegna una volta a settimana **strangozzi, pici, ravioloni** mentre per la **pasta secca** si affida a **Masciarelli** nei formati speciali di **spaghettoni e fettucelle**.



Oltre ai grandi classici romani come **Cacio e pepe** e **Amatriciana**, i primi si arricchiscono sempre con qualche **ingrediente originale** che personalizza anche un grande piatto della tradizione in base alla stagione. Così, una semplice **Gricia** viene rivisitata con i **fichi freschi** o una **Carbonara** si sposa con **asparagi e tartufo**.



In una cucina che calca il solco della cucina locale, ci sono poi le **Fettucelle polpo pomodorino e nocciole** o **gamberi e pistacchio**, il **pesto di fagiolini con la crema di formaggio** e tutti i primi del giorno a base di **pesce fresco** pescato solo nei mari italiani.



Questo è il periodo della **ricciola**, ma si trova ancora il **tonno fresco** che viene preparato con **melanzane e patate** e tra i secondi anche i **calamari** serviti con contorno di cicoria oppure cucinati ripieni. Per la carne si riforniscono da Lem Carni, un'azienda molto innovativa e nel settore ormai dal 1971, dove acquistano solo danese e scozzese.



“Da Bruno Ai 4 Venti” ogni piatto è il risultato di qualità e preparazione

Tra le novità l'ingresso di **un giovane pasticciere** che, oltre a riprodurre fedelmente quei dessert immancabili al ristorante, come **tiramisù, panna cotta o creme caramel**, punta molto su dolci studiati e bilanciati da lui in laboratorio, in cui la **frutta di stagione** è una componente essenziale per comporre tutte le torte con la crema.



Nel corso degli anni Alessandro ha avuto il tempo di costruire una interessante **cantina con circa 80 referenze** alcune disponibili alla mescita, una buona selezione enoica in cui sono presenti anche le grandi casate vinicole.



Altro punto di forza di **Bruno ai 4 Venti** è sicuramente il **servizio offerto dal personale** pronto ad accogliere i propri

ospiti con grande professionalità e gentilezza. Tutto è, veramente, studiato per prendersi amabilmente cura del cliente. Bruno ai 4 Venti è un indirizzo sicuro e accogliente per assaporare piatti romani rivisitati in chiave moderna e godersi momenti di puro piacere.

INFO

Bruno ai 4 Venti, Viale dei 4 Venti 172A – Roma, Tel 06/580 6196

www.dabrunoai4venti.it