

L'anima di Roma: in trattoria | InviatoSpeciale

“Dove mangiare almeno una volta nella vita”: un libro sul rapporto “intimo” tra osterie e rioni capitolini



La “città eterna” in realtà non esiste. Roma vive e si alimenta ogni giorno dell'intreccio tra una miriade di realtà rionali, talvolta in competizione tra loro.

Ogni quartiere ha la sua storia, i suoi “tic”, gli incroci multietnici e le abitudini consolidate. Molte di queste trovano “naturale” incontro nei luoghi-cardine della socializzazione capitolina: le trattorie.

Che da queste parti ancora resistono a tanti insopportabili richiami alla modernità culinaria, pur avendo subito mutazioni (soprattutto riguardo ai prezzi delle portate) negli ultimi decenni.

E' da poco uscito un libro che prova a raccontare questo microcosmo attraverso un “viaggio nella gastronomia romana, passeggiando tra arte, storia e letteratura”. Lo hanno scritto a quattro mani Federica Morrone (romanziera ed autrice televisiva) e Cristiana Rumori (sceneggiatrice e “viaggiatrice incallita”) per i tipi di Newton Compton ed è significativamente intitolato “Dove mangiare almeno una volta nella vita e spendere molto poco – 101 trattorie e osterie di Roma” (pp. 286, euro 13,90).

Proprio partendo da titolo, manifestiamo in premessa la nostra unica contestazione: avendo frequentato direttamente alcuni dei posti di ristoro segnalati (con indubbia gratificazione per il palato), non ci sentiamo di definirli tutti a buon mercato.

La cifra di trenta euro a persona, vini esclusi (che tocca certamente sborsare in alcune trattorie del centro) non è certamente alla portata di tutti, in particolare in tempi di crisi, tanto più in un Paese che non pare in grado di offrire una prospettiva di riscatto (sociale ed economico) a troppi suoi cittadini.

Ciò non toglie che l'originalissima guida culinaria realizzata dalle due autrici consente di riscoprire piacevolmente angoli della città nascosti ai suoi stessi cittadini.

Qualche esempio? Le tante facce della mutazione “antropologica” del rione Pigneto, sulla via Prenestina.

Trattasi di un ex quartiere popolare, oggi abitato non soltanto da molti studenti nonché da cittadini stranieri (soprattutto maghrebini e asiatici), diventato negli ultimi anni “modaiolo” in seguito ad una sapiente ristrutturazione architettonica.

Se nella parte “giovane” del rione centinaia e centinaia di ragazzi si riversano ogni sera in locali di “tendenza”, nell'ultima parte di via del Pigneto resistono due trattorie “di una volta”, una di fronte all'altra, sapientemente raccontate sulla guida.

La prima si chiama “da Domenico”. La sua specialità? Gli gnocchi del giovedì, secondo un'antica (e rispettata) tradizione romana. “I clienti – si legge – sono soprattutto operai, muratori, lavoratori che si saziano durante la onorata pausa pranzo. Ambiente cordiale, alla mano, dove si respira un'aria semplice e la battuta non manca mai, dove magari, dopo vino della casa, caffè, ammazzacaffè e tanta ironia ci si trova a recitare la famosa poesia che Gioacchino Belli scrisse nel 1832 (...)”. Segue sonetto romanesco, adeguato alla circostanza.

Di fronte a Domenico, a fargli concorrenza c'è “Qui se magna”, luogo di ristoro ugualmente agli antipodi rispetto agli standard del “nuovo” Pigneto, così descritto dalle due autrici: “Un tempo era la zona del popolo, Pasolini amava le sue baracche e la romanità che vi si respirava. Hanno girato da queste parti Rossellini, lo stesso Pasolini, Visconti, Germi, Risi. Come tutti i quartieri che “costano poco” (anzi, ora sarebbe il caso di dire che costavano poco) sono stati

presi d'assalto dagli artisti che hanno inevitabilmente fatto salire il prezzo delle case. Nella parte meno "freak" ma più "cheap" si trova la trattoria Qui se magna, proprio agli antipodi di quell'isola pedonale che di notte pulsa di incontri, pensieri, idee, progetti o semplici chiacchiere".

Le autrici si soffermano però maggiormente su locali ubicati nelle varie zone del centro storico, là dove è stato più facile coltivare tradizioni rionali e culinarie.

Tra i tanti locali presentati a beneficio dei romani più disattenti o dei turisti più curiosi e consapevoli, ne scegliamo uno (provato da chi scrive con soddisfazione, di gola e di portafoglio): "Fila all'entrata, nessuna insegna, ma tutti sanno che la piccola trattoria dalla vetrata con gli infissi in alluminio si chiama Da Tonino".

Portate romane e tanta umanità: i soliti clienti di sempre, quelli del rione, a due passi da piazza Navona, mangiano gomito a gomito con frettolosi impiegati in pausa pranzo. Risultato garantito. E concluso il fiero pasto, Roma vista da qui sembra ancora più bella.

Paolo Repetto

[Stampa articolo \(o crea PDF\)](#)

[Fai una donazione a InviatoSpeciale](#)

[Condividi o invia per e-mail](#)