



GRIGLIA RISPANTE

CAMINO E TERRAZZA

La Scaletta

Il sor Angelo sa la griglia tutta sulla griglia, autentico punto forte di una cucina semplice e genuina, indimenticabile, almeno bisogna tornare fare i suoi primi, che si tratti dalle notevoli felliciane o di una generosa amatriciana proposta coi bucatini.

► Su 35 euro - via XXV Maggio 40 - tel. 06 8620333
Scaletta

CON LA PORCHETTA

Osteria n.1

Gricia e carbonara, certo, ma è l'amatriciana che apre il menù di questo locale che tiene a un'ultima serata della frascchetta (nella foto accanto Merulisti). Signò scegliere se gustarla coi bucatini o coi rigatoni, prima di passare ai piatti della carta.

► Su 25-30 euro - Borgo S. Rocco 39 - tel. 047 7940842 - Anzio

SAPORI CON VISTA

Zarazà

La terrazza con vista e una cucina solida che sa di casa felice lungo il percorso romanesco. Spicco carabinese tipico con una amatriciana col guanciale o riccio alla perfezione.

► Su 35 euro - via Regina Margherita 45 - tel. 06 5422053
Pozzetti

Le 7 cannelle

I primi piatti sono un'offerta al occhio di questo storico locale di Tuscaneta. Buona cucina si combina con una paninamica terracotta. Imperdibili stringozzi con pomodoro al forno e pesto di rapetta e l'amatriciana con embicelli in acqua e farina.

► Su 20 euro - largo Sette Cannelle 7 - tel. 0761 444625 - Tuscaneta (VT)



GRANDI PROPOSTE

Da Checco

In questa vigna osteria, la carta onnivora o se ricchissima serie di proposte.

Da non perdere il consiglio alle olive, carciofo e tradizionale insieme, ma soprattutto l'ottimo amatriciana proposta in abbinamento ai carciofi, gli spaghetti in acqua e farina tipici del territorio. Un piatto che farà rimanere in palato.

► Su 20-25 euro - via della Repubblica 174 - tel. 06 9019330 - Colonna (LT)

EAT DRINK



Da Genzano a Velletri spopolano variazioni sul tema con materie prime doc, dal guanciale al pomodoro

Amatriciana ai Castelli

a cura di Giacomo A. Dente

Si esce da Roma per gustare l'amatriciana ed è naturale la tappa nel luogo di nascita, Amatrice. Qui troverete una serie di indirizzi validissimi dove, in par condicio, si può gustare alla grande il piatto, insieme al suo illustre progenitore culinario, la gricia. Curiosa a parte, l'occasione è perfetta per procurarsi due ingredienti per rifare il piatto a casa al meglio del sapore: il guanciale stagionato in quota, ma soprattutto il pecorino locale, che si caratterizza per una nota meno salata rispetto a quello romano con un risultato di grande armonia. Fuori da Amatrice la situazione cambia e cominciano le variazioni sul tema. A San Cesario la magnifica Anna Dente, golosa

e sapiente propone la sua versione degli gnocchetti a "coda de soreca" anziché gli spaghetti della ricetta di base. Ci si sposta a Olevano Romano dalla Sora Maria e Arcangelo, ed ecco di nuovo gli stessi gnocchi, con una ricetta che si esprime attraverso una rigorosa ricerca delle materie prime: dal guanciale di Bassiano al pomodoro San Marzano dell'agro Nocerino Sarnese, presidia Slow Food. Il tema di usare una pasta acqua e farina è diffuso da sud a nord della regione. Lo zoccolo duro si muove tra rigatoni e bucatini, come succede nella frascchetta moderna dell'Osteria n.1 di Ariccia, che lascia archeologicamente al cliente la scelta tra i due.

La ricetta

Gnocchi a coda de soreca alla matriciana

Ingredienti:
500 g di farina 0
300 g di guanciale
150 g di pecorino
1 kg di pomodori freschi
1/2 peperoncino
1 foglia di alloro
1/2 bicchiere di vino bianco

Esecuzione:

Anna Dente esegue un'amatriciana coi fiocchi. La serve con gli gnocchi locali: acqua, farina e quando la massa ha preso consistenza, la si taglia a strisce e poi, con un movimento ondulatorio delle mani se ne ricavano degli gnocchi allungati. A parte si fa rosolare il guanciale con il peperoncino e una foglia di alloro, sfumando col vino. Aggiungete i pomodori tagliati a pezzetti e portate alla consistenza voluta. L'ultimo miglio è scolare al dente gli gnocchi e mantenerli nel sugo con una generosa girata di pecorino.
VINO
Velletrino

1



OSTERIA DI SAN CESARIO

Via Corriere 80
tel. 06 9587950
Prezzo sui 40-60 euro

Anna Dente è un personaggio a tutto tondo. Custode di una tradizione verace e popolare, interpreta i classici della campagna romana con una energia contagiosa, a San Cesario. Magnifica la sua amatriciana, esaltata da grande guanciale e proposta con gli gnocchetti.

2



SORA MARIA E ARCANDELO

Via Roma 42
tel. 06 9564043
Prezzo sui 45 euro

In questo locale la cucina scintilla magnifici bagliori di gentilezza, intelligenza e amore per le radici. Memorabile qui l'amatriciana "della nonna", proposta in una versione antica ed eterodossa con gli gnocchetti a "coda de soreca", maggiorana, cipolla e guanciale di Bassiano.

3



BENITO AL BDSO

Via di Morice 96
tel. 06 9641414
Prezzo sui 40-60 euro

Benito Morelli a Velletri è oste insuperabile, e i suoi piatti di mare basati sulla quotidianità spessa ad Anzio valgono la deviazione. Da non perdere anche tutto il repertorio della campagna romana, con una superba amatriciana resa preziosa dal guanciale della casa.

4



OSTE DELLA BON'ORA

Via Veneto 133
tel. 06 9413778
Prezzo sui 45 euro

Allegria, energia, ricerca sono la cifra di una cucina fiera delle sue radici a Grottaferrata. Esempio il raviolo di coda con crema di sedano e una sultana e da leccarsi i baffi - impossibile resistere - l'amatriciana servita in golosa cornucopia di cacio.

5



CUCINA PIETRINO E RENATA

Via G. Lordi 70
tel. 06 97249478
Prezzo sui 35 euro

Rigore e affettuoso rispetto della tradizione fanno di questo indirizzo di Genzano, un'oasi felice per degustare grandi classici della tradizione, come i bucatini all'amatriciana. Notevoli anche le zuppe: pasta e ciocchere, ramorace e cavoletti neri, cagnellini e aneto.

Leasing con

EXFO

Iniziativa valida fino al 31 Ottobre 2015. Nuova Ypsilon Silver 1.2 80CV - prezzo pieno € 9.500 (IPT e contributo FPO esclusi) a fronte di prelievi e informazioni e di adesione al finanziamento Formula Value Free, con il contributo Leasing e del Concessionario aderenti. Es. fis. Antonio Zam, 72 rate mensili di € 194, importo totale del credito € 18079 (inclusi Mercurato Saverio € 200, Polizza Pneumatici € 200, Prestito Protetto facilitativo € 632, spese pratica € 300, Spese € 1000, Interessi € 2178,30). Importo Totale Dovuto € 13.289, spese incasso SEPA € 35/anno, spese invio vlc € 3/anno. TAN fisso 5,99%, TAEG 6,99%. Salvo approvazione AFCA. Documentazione presentabile in Concessionaria. Messaggio Pubblicitario a scopo Promozionale. Il Dealer opera, non in esclusiva per FCA Bank, quale segnalatore di clienti interessati all'acquisto dei suoi prodotti con strumenti finanziari. Immagini vetture indicative. Val. Max. consumi ciclo combinato 8/100km: 6,8 (Ypsilon 1.2 80 CV), Emissioni CO₂ (g/km): 130 (Ypsilon 1.2 80 CV 82).

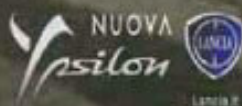
NUOVA YPSILON. CHI HA STILE AMA SOLO I BEI POSTI.



CON FORMULA VALUE FREE, NUOVA YPSILON È TUA A 9.500 € CON 5 PORTE E CLIMA.

Solo fino al 31 ottobre

LASCIATI POSSEDERE DALLO STILE.



Autoitaliana S.r.l. ROMA (RM) - (G.R.A. uscita 9) Via di Settebagni, 702 - Tel. 06 88565606 - www.autoitaliana-fcagroup.it



GRIGLIA RUSPANTE

La Scaletta

Il sor Angelo se la gioca tutta sulla griglia, autentico punto forte di una cucina semplice e genuina, indimenticabile, ma non bisogna tralasciare i suoi primi, che si tratti delle notevoli fettuccine o di una generosa amatriciana proposta coi bucatini.

► Sui 30 euro - via XXIV Maggio 40 - tel.06.9082068
Sacrofano

CAMINO E TERRAZZA

Le 7 cannelle

I primi piatti sono un vero fiore all'occhiello di questo storico locale di Toscana: la buona cucina si combina con una panoramica terrazza. Imperdibili stringozzi con pomodoro al forno e pesto di rughetta e l'amatriciana con ombrichelli acqua e farina.

► Sui 30 euro - largo Sette Cannelle 7 - tel.0761.444635 -
Tuscania (VT)

CON LA PORCHETTA

Osteria n.1

Gricia e carbonara, certo, ma è l'amatriciana che apre il menù di questo locale che tiene viva l'atmosfera della fraschetta (nella foto accanto Monaldo). Si può scegliere se gustarla coi bucatini o coi rigatoni, prima di passare ai piatti della carta.

► Sui 25-30 euro - Borgo S.Rocco 39 - tel.347.7943842 - Ariccia



GRANDI PROPOSTE

Da Checco

In questa vispa osteria, la carta annovera una ricchissima serie di proposte. Da non perdere il coniglio alle olive, curioso e tradizionale insieme, ma soprattutto l'ottima amatriciana proposta in abbinamento ai cellitti, gli spaghetti acqua e farina tipici del territorio. Un piatto che farà innamorare il palato.

► Sui 20-25 euro - via della Repubblica 174 - tel.06.9678336 -
Cori Monte (LT)

SAPORI CON VISTA

Zarazà

La terrazza con vista e una cucina solida che spazia felice lungo il repertorio romanesco. Stinco, coratella e trippa con una amatriciana col guanciale croccante alla perfezione.

► Sui 35 euro - via Regina Margherita 45 - tel.06.9422053 -
Frascati



Da Genzano a Velletri spopolata con materie prime doc, dal gua

Amatriciana

Si esce da Roma per gustare l'amatriciana ed è naturale la tappa nel luogo di nascita, Amatrice. Qui troverete una serie di indirizzi validissimi dove, in par condicio, si può gustare alla grande il piatto, insieme al suo illustre progenitore culinario, la gricia. Cucina a parte, l'occasione è perfetta per procurarsi due ingredienti per rifare il piatto a casa al meglio del sapore: il guanciale stagionato in quota, ma soprattutto il pecorino locale, che si caratterizza per una nota meno salata rispetto a quello romano con un risultato di grande armonia. Fuori da Amatrice la situazione cambia e cominciano le variazioni sul tema. A San Cesario la magnifica Anna Dente, gioiosa

a
e sa
ver
de s
spa
Ci s
dall
ed e
gno
esp
rigo
prin
Bas
Ma
Sar
tem
e fa
dell
si m
buc
fras
dell
lasc
al c