

Slow Food segnala le migliori Osterie

Agro Pontino Tutti i ristoranti della provincia di Latina recensiti dagli esperti della famosa associazione

L'INIZIATIVA

Sono diciassette, come l'anno passato, i locali pontini segnalati dalla guida «Osterie d'Italia 2017» dello Slow Food. Ben sedici di questi diciassette locali sono gli stessi dell'anno passato. Eccoli: Stuzzichino di Campodimele, Bacchettone e Zazzà di Castelforte, Borgo Pio di Terracina, Osteria del Contadino di Giulianello, Vineria Cesare 1963 di Terracina, Il Gatto&La Volpe di Formia, A Casa di Assunta di Ponza, Teresa di Latina, Santuccio di Sezze, Saint Patrick di Terracina, Glio Montano di Priverno, Il Bistrot del Granchio di Terracina, Ricciola Saracena di Sperlonga, Feronia Bistrot di Terracina, Enosteria di Aprilia e Uvafragola di Latina. Dunque un solo ristorante entra per la prima volta in questa particolare guida: Il Pacchero Solitario di Aprilia. Ecco come gli esperti dello Slow Food l'hanno presentato: «Lorena e Claudio, compagni di vita uniti anche dalla passione per la ristorazione, accolgono i clienti con cordialità e simpatia in un ambiente curato e luminoso, impreziosito da quadri di artisti locali. All'ingresso un'esposizione di prodotti destinati alla vendita, oli extravergine di oliva, vini, pasta, liquori e alcuni Presidi Slow Food. Non casualmente al risultato della cucina contribuisce non poco la grande attenzione nella scelta di ingredienti di stagione e materie prime di filiera corta e



certa: pescato di Anzio, verdure coltivate da contadini locali e provenienti dall'orto di mamma Ivana». Circa invece la «chiocciola», che viene assegnata a quei locali che «piacciono in modo speciale, per l'ambiente, la cucina, l'accoglienza in sintonia con lo Slow Food», soltanto tre ristoranti riescono a confermarla. L'anno passato in quattro erano riusciti a conquistarla. Questi i tre locali premiati: Stuzzichino di Campodimele, A Casa di Assunta di Ponza e Borgo Pio di Terracina. Circa quest'ultimo locale gli esperti dello Slow Food hanno scritto: «Qui

si respirano aria di tradizione e saperi antichi, ai quali aggiunge simpatia il sorriso caldo e giovale di Assunta, chef e proprietaria, e di una brigata tutta femminile. Il menù rende omaggio al territorio, nonché alle origini della padrona di casa, con una dedica a papà Ferdinando, promotore della tecnica di pesca del piombo guardiano, e a mamma dei suoi ritmi, dalla quale Assunta ha ereditato il gusto della ricerca di materia prima eccellente». Invece riguardo allo Stuzzichino gli stessi redattori della guida hanno sottolineato: «Negli anni i fratelli Capirchio, Francesco



in cucina e Roberto in sala, hanno creato un vero avamposto a salvaguardia della tradizione gastronomica della loro terra. Il menù è stagionale, la piccola azienda di proprietà fornisce verdure fresche e legumi, tra cui l'antica ciccheria del posto. Da produttori locali arrivano carni, salumi e formaggi, ma anche il gustoso pomodoro Torpedino di Fondi. Tanto altro arriva dalla natura selvaggia del luogo: erbe spontanee, funghi, tartufi, selvaggina e lumache». Infine così viene descritto Borgo Pio: «Il locale, lindo e bel arredato, si articola in due ambienti interni e una veranda godibile nella bella stagione. L'impostazione gastronomica è chiara: valorizzare il patrimonio terracinese e laziale, instaurando un rapporto diretto con i fornitori». ●