

- ◆ CIBI DIVINI Paolo Marchi

CESARE, ROMA E' SERVITA

Da Cesare, nel romano quartiere Prati, esiste dal 1966 ma l'ho scoperto solo la scorsa primavera occupandomi dei prodotti di Paolo Parisi, maiali e polli, a Lari (Pisa), telefono 0587.685327. In un elenco di ristoranti stellati che fanno la spesa da lui, l'insegna dei fratelli Alessandro e Armando Arrigoni si distingueva per mancanza di medaglie al valore guidaiole. In particolare, Alessandro mi scrisse una simpatica e-mail: "Lavoriamo da un anno i prodotti di Paolo Parisi. Personalmente ritengo che uova e polli sono di qualità superiore. I polli fatti arrosto sono un poco duri, caratteristica che li esalta nella qualità. Infatti io riesco a mangiare il vero pollo ruspante solo a casa mia in Toscana, dove mia madre ancora li alleva come una volta. Idem per le uova che non hanno nè l'aspetto nè il sapore di quelle vendute nei negozi. Tutti i prodotti di Parisi hanno riscosso un grosso successo nel nostro ristorante, questo a significare che per gustare prodotti eccellenti (ne abbiamo molti, dal pesce di coffa pescato ad amo alla chianina vera, alle vongole veraci della Grecia) non bisogna per forza spendere un patrimonio". Confermo: questo locale, un ingresso con gli antipasti a vista, poi tre rumorose sale dove i camerieri girano sicuri, ha un volto uguale a quello di tanti altri indirizzi cari a professionisti e famiglie della della media borghesia, posti che se li "mangi" o li ignori è assolutamente lo stesso, ma ha un'anima molto più schietta e genuina, vincente.

Gli Arrigoni, entrambi in sala, entrambi giovani, 44 anni Armando che subentrò al padre nell'80, 32 Alessandro arrivato dieci anni dopo, propongono un mix terra-mare tra Toscana (hanno radici a Fucecchio e Altopascio) e Roma, con la cantina governata da Fabio Maltese.

Sono piatti, tanti, forse troppi, che non nascondono sorprese perchè noti da sempre ma resi importanti dalla qualità della materia prima. A fine novembre ci ho dato dentro, in compagnia di Fabio Turchetti; alici marinate, polpo verace bollito, insalata di mare, misto di cinta senese (prosciutto, lardo, coppa e lonza), carciofi alla romana, puntarelle, spaghetti all'amatriciana con pecorino di fossa, salsiccia di cinta senese in padella con erbetto, infine abbacchio scottadita. Nulla di light, anche se mi farebbe piacere la prossima volta trovare sapori ancora più ignoranti in capolavori come l'amatriciana.