

♦ **Da "VENERDI" della REPUBBLICA**
MANGIA E BEVI
di Gianni e Paola Mura

Ti amerò sempre, sostanza

Secondo il "New York Times" , "a superb old-style restaurant". Un posto affidabile, diciamo noi, carne o pesce che sia. A due passi da Piazza Cavour, ha una clientela di aficionados (molti sono quelli che lavorano al Palazzo di Giustizia). Sarà perché, in stagione, non è mai sprovvisto di funghi e tartufi. Sarà perché, la sera, si difende bene anche sulle pizze (in forno a legna, lo stesso dove la domenica è di turno il maialino). Ma soprattutto, pensiamo, perché è un posto di sostanza e non d'apparenza. E la sostanza, prima della qualità, la si vede dall'abbondanza delle porzioni. Non lasciatevi fuorviare all'insegna (Hostaria, pizzeria). Sappiate invece che il pesce, dalle coste laziali, arriva non una, ma due volte al giorno, che la carne chianina è quella certificata, che la cantina ha ottime bottiglie e che il sommelier, Fabio Maltese, sa come consigliare e servire. Il ristorante, sviluppato in lunghezza, vagamente liberty, con dehors estivo, non ha un fascino particolare. Tutto poggia sulla qualità delle materie prime. Cesare Arrigoni arrivò qui da Altopascio nel '60, ora sono al timone i figli, Armando e Alessandro. In cucina, Domenica De Felice e Tonino Di Nizo, uno chef abruzzese e uno quasi (Amatrice). Si è mantenuta la tradizione del piatto fisso: martedì ribollita, mercoledì farro con fagioli, giovedì gnocchi e orzo con lenticchie, venerdì pasta e ceci e farinata con cavolo nero. Per gli appassionati di mare, il crudo (ostriche e tartufi), le alici marinate, e poi appetitosi , piccanti spaghetti con polpo e pecorino, rombo al forno, croccante frittura di paranza, latterini, alici fritte, un'ottima pescatrice in umido, grigliate, crostacei. Per in carnivori, una monumentale fiorentina (i toscani ci tengono, l'hanno codificata loro). Oppure tagliata, saltimbocca, ma già prima possono dilettersi con prosciutto di cervo, coppa di cinghiale e lardo di Colonnata

(quello vero). Tutti di casa i dolci, che non vogliono stupire ma solo piacere, e ci riescono. Zuppa inglese, semifreddo all'arancia, crostata di visciole, torta di mele, panna cotta. Non mancano i buoni istillati e sul dessert si può degustare vino a bicchiere.

Servizio attento e sollecito, talvolta anche troppo. I camerieri, in maggioranza non giovanissimi, filano come treni.

Un ritmo meno bersaglieresco, almeno la sera, consentirebbe di apprezzare meglio le non poche virtù di questo ristorante.