

Cerca nel sito

IL MIO COMUNE LOGIN REGISTRATI

CORRIERE DELLA SERA *it*

Roma/Cronaca

Home Cronaca Politica Tempo libero Arte e cultura Serate Romane Weekend Sport Agenda Traffico Roma,

Corriere Della Sera > Roma > *La Rivolta Dei Cuochi: «Macché Bossi, La Coda Alla Vaccinara Ve La Cuciniamo Noi»*

Condividi

INIZIATIVA DEGLI CHEF DI ROMA E DINTORNI

La rivolta dei cuochi: «Macché Bossi, la coda alla vaccinara ve la cuciniamo noi»

Dopo il pranzo della pace di Alemanno con il Senaturo 16 osti ribelli mettono a tavola il piatto della tradizione



La cena al TreeBar

ROMA - «Ma che cos'è 'sto teatrino? Venite a tavola da noi, altro che polenta e sugo romano, la vera coda alla vaccinara ve la prepariamo noi». Al TreeBar di via Flaminia sono stati tra i primi a cogliere la palla al balzo, quasi in contemporanea con i tredici cuochi dell'associazione «Le Cucine della Campagna Romana». E mentre lo staff del sindaco di Roma ancora preparava il grande «pranzo pacificatore» con Umberto Bossi - [video su Corriere.Tv](#) - in piazza Montecitorio (menu a base di polenta leghista e

NOTIZIE CORRELATE

- Polenta e coda, il pranzo (pesante) della pace di P. Conti (6 ott '10)
- L'associazione Cucine della Campagna Romana
- Le ricette dell'Oste della Bon'Or

romanissima coda alla vaccinara) hanno cominciato a far girare la voce tra i clienti: «Mercoledì 6 ottobre, il piatto della tradizione ve lo prepariamo noi», a pranzo e a cena.

IL TAM TAM DEL SUGO - Insomma, il pranzo riparatore che segue le scuse del Senaturo (reo di aver tradotto l'acronimo S.P.Q.R. in «Sono Porci Questi Romani»), pur se preparato da una cuoca testaccina come Iva Pio, non ha soddisfatto gran parte dei cuochi romani. Così l'iniziativa della contro-tavola si è diffusa contemporaneamente ai Castelli, dove i fratelli Paolo e Leopoldo Cacciani (omonimo ristorante a Frascati) hanno lanciato il «tam tam del sugo» tra gli associati delle cucine di campagna, trovando l'immediata adesione di Massimo e Maria Pulicati dell'Oste della Bon' Ora (Grottaferrata), come di



Paolo e Leopoldo Cacciani

Andrea Fusco di Giuda Ballerino, ristorante con annessa Osteria al Tuscolano. Nella periferia del Pigneto, al ristorante «Primo» il giovane ma osannato chef Marco Gallotta ha messo in carta per l'occasione «mezzemaniche al sugo di coda, ma anche (dato che ci siamo facciamo le cose per bene) un bel piatto di trippa alla romana: piacerà ai milanesi?».



Il pranzo Bossi-Alemanno in piazza Montecitorio

CACAO VALRHONA - Perfino a due passi dall'elegante via Veneto, mercoledì sera si servirà coda alla vaccinara: «Per la precisione paccheri di Verrigni con sugo di coda al cacao Valrhona», spiega Filippo, uno dei titolari di Otto e mezzo, in via Boncompagni. A Prati, invece, su un'altra tavola popolare e genuina, quella di Gianni Cacio e Pepe, non han fatto a tempo a far la spesa perciò la coda la serviranno giovedì o venerdì, spiega Gianni Benedetti, ai cui tavoli siedono impiegati, autori e superdirigenti della Rai. Anche Da Felice a Testaccio serve la coda, per tradizione, soltanto il giovedì e il venerdì:

«Rigorosamente senza cacao, come da ricetta testaccina», spiega

uno dei nipoti che han rilevato l'eredità del vecchio Felice.

TESTACCIO E I LEGHISTI - Da Testaccio arrivano anche i piatti del pranzo della pace, almeno quelli che nella tavolata in piazza Montecitorio rappresentavano la cucina romana: a cucinarli Iva Pio, della Trattoria I Mattarelli in via Bodoni. Per Alemanno, Polverini e Bossi ha preparato

viviroma SPONSORED BY **ACTUS**

Eventi
 Ristoranti
 Cinema
 Teatri

Tutti gli eventi per vivere Roma nel tempo libero

Cosa vuoi cercare?
 Scegli l'evento
 Oggi

Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?
 Cosa vuoi cercare? Scegli la cucina
 Vicino a... Prezzo

HOTEL E ALBERGHI - RISTORANTI - BED & BREAKFAST - AGRITURISMO - PIZZERIE

AGENZIE IMMOBILIARI - MOBILI E COMPLEMENTI
 Provincia Località
 FIORI
 Film
 Genere
 Cinema

MAPPE - TRASPORTI - AGENZIE VIAGGI - AUTOFFICINE - TAXI - NOLEGGIO AUTO

CENTRI COMMERCIALI - OUTLET - ABBIGLIAMENTO
 Cosa vuoi cercare?
 Seleziona il teatro Seleziona il genere
 Oggi

ROMA D'ESTATE
 FOTOGRAFATA DAI LETTORI DI CORRIERE.IT
 1-31 OTTOBRE 2010

Speciale Atenei e Formazione

FARMACIEaperte
 Le farmacie di turno in qualsiasi orario, di giorno e di notte

ANNUNCI
 trovocasa.it trovolavoro.it automobili.com

Cerchi la casa dei sogni?

Contratto Vendita Affitto

rigatoni con coda alla vaccinara, cicoria ripassata e trippa alla romana. Accompagnati da un Frascati doc. Ma il matrimonio tra gastronomia romana e lombarda non c'è stato: chi si aspettava una polenta condita con sugo di coda è rimasto deluso. Pace armata anche ai fornelli, con i leghisti intenti a scandire slogan e rovesciare paioli di crema di granturco (polenta) e i romani per conto loro a scolare la pasta o la trippa.

CUCINATA A HONG KONG - Tornando ai Castelli, da San Cesario un'altra socia delle «Cucine della Campagna Romana», Anna Dente - decana delle cuoche locali e fra le più premiate titolari di trattorie - sbotta ridendo: «Ma poi che c'era bisogno de Bossi pe' scoprire la coda a la vaccinara? No. E' 'na tradizione nostra, che ne sanno quelli del Nord?». Come sempre, Anna avrà in carta il suo piatto di coda, perchè lei di manzi, buoi, primi tagli e "quinto quarto" è un'esperta vera. Figlia di macellai, dalla sua Hostaria San Cesario rivendica: «Fino a tre anni fa avevamo ancora la bottega di carni di mia madre. Io cucino la coda da quando avevo 8 anni. Ricordo che ho imparato guardando mia zia Ada (che a Roma ha avuto tre ristoranti) mentre cucinava pajata, coda e altri piatti tipici». Per provare la sua coda al sugo vengono anche da lontano («Me la chiedono 10 clienti su venti») e lei stessa è andata molto lontano a prepararla: «L'ho fatta di recente, la coda alla vaccinara, perfino a Hong Kong nel ristorante Cinecittà».



Anna Dente



Arcangelo Dandini
(foto Jpeg)

RIVOLTA AI FORNELLI - La «rivolta» dei cuochi romani, mercoledì 6 ottobre, arruola molti altri rappresentanti della tradizione culinaria capitolina. Arcangelo Dandini de L'Arcangelo (alle spalle di piazza Cavour) si esibisce addirittura in un piatto che ha già riscosso molto successo tra i clienti non romani (spesso del Nord): il suo «Tormento aromatico in quattro passaggi», che dopo un marituzzo con panna alici e polvere di caffè, le tagliette disossate con cicerchia e lavanda, il pane porchetta e caramello, propone una «coda di bue alla vaccinara con fave di cacao di Sambirano».

Al cacao amaro è anche la coda del ristorante **Quinto Quarto**, a Ponte Milvio, dove il piatto preparato con un'antica ricetta di famiglia viene addirittura rifinito con una «grattugiata di cioccolato fondente di al 70% della fabbrica romana Said». Qui la coda si serve anche d'estate:

«Abbiamo provato a toglierla dalla carta perchè faceva troppo caldo ma i clienti han protestato e a furor di popolo abbiamo dovuto rimetterla in lista».

SEDANO E CAROTE - Niente cacao nel piatto di tradizione, invece, per **Checco e Carrettieri**, a Trastevere, dove la coda è sempre in lista al ristorante e quasi sempre nell'annessa, più economica, **Osteria di Checco**: «La ricetta nostra non lo prevede, ma ci mettiamo tanto sedano». Come la fanno dal «senatore» degli osti, **Marco Roscio**, che con i figli **Pierluigi** e **Alessandro** sottolinea gli ingredienti top: «Il cacao lasciamolo ai francesi, noi ci mettiamo tanto sedano e tante carote». E' la ricetta del sous chef di **Marino** (Castelli): utilizza coda di vitella e non di vitellone; più delicata.



Un piatto di coda alla vaccinara in versione moderna, con cacao amaro spolverato



Coda alla vaccinara del Quinto Quarto

GARBATELLA ED ESQUILINO - Anche nel popolare quartiere della Garbatella c'è chi aderisce alla Giornata della Coda: è **Elisabetta Girolami**, titolare del delizioso **Ristoro degli Angeli**; oggi metterà a tavola la sua ricetta della vaccinara preparando una pasta al sugo di coda. E non finisce qui. Su via dei Colli Portuensi, il ristorante **Retro 2**, propone rigatoni con sugo di coda. Stessa ricetta all'Esquilino, nella trattoria **Da Danilo**, superpremiata in almeno tre guide. Non resta che mettersi a tavola, dimenticando le offese di Bossi e il «teatrino» del pranzo in piazza, per godersi piatti genuini che - per usare una traduzione più felice dell'acronimo SPQR - Sono Proprio Quelli Romani.

Luca Zanini

06 ottobre 2010

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ANNUNCI PREMIUM PUBLISHER NETWORK

La nuova Bibbia

Categoria Residenziale Commerciale

Provincia

Comune

Tipologia

TROVA

VETRINA **promozioni** TUTTE

Vuoi il tuo spazio in questa vetrina? [Scopri come](#)

Corriere.it - Roma su Facebook

Mi piace

APERTURE straordinarie

OPEN

Gli esercizi commerciali aperti nei giorni festivi

Corriere.it su facebook

I PIÙ POPOLARI | ATTIVITÀ DEGLI AMICI

Accedi

Devi accedere a Facebook per vedere i consigli dei tuoi amici