

*Dedicato ai nostri clienti, amici e collaboratori
che hanno condiviso con noi 100 anni di storia.*

Famiglia Cacciani



*Il bisnonno
Tommaso e
la bisnonna
Caterina.*



cacciani

*Ricordi di una famiglia che dell'ospitalità
ha fatto la propria filosofia di vita.*

Il bisnonno Tommaso venne a Frascati da Genga nelle Marche in cerca di fortuna. Con caparbiazza riuscì a conquistarsi una vigna ed alcuni ulivi, che ancora adesso sono il nostro orgoglio. Frascati era di moda in una bella espansione turistica e così' nostro bisnonno detto il "marchigianello" decise di avviare i suoi figli al settore del turismo alberghiero...

I ricordi di nostro zio Tommaso

«Grazie alla presenza della ferrovia Roma-Frascati, voluta da Pio IX, all'inizio del XX secolo sorsero alcuni grandi alberghi (l'Hotel Inghilterra, il Tusculum-Bellevue, e molti altri).

Fu proprio in questi alberghi che ebbe inizio la carriera di cuochi dei Cacciani, di mio padre ed i suoi due fratelli, Armando e Gino.

Cominciarono, come s'usava allora, come "facchini di cucina" per arrivare a cuochi veri e propri.



1935
*Leopoldo Cacciani e
in braccio a Giannina,
Tommaso..*

Dopo aver partecipato alla Grande Guerra, mio padre e lo zio Armando rilevarono l'Antica Pergola. Questo locale è stato il centro della mia vita fino al 1954.

Gli inizi dell'Antica Pergola non furono affatto facili, tanto che zio Armando, per aiutare i miei economicamente, per un periodo dovette tornare a lavorare negli alberghi, dove si guadagnò stima e "si fece un nome". Lo zio morì giovane, a soli ventinove anni, a causa di una broncopolmonite: la prese per scolpire, a capo di venti cuochi, un letto di ghiaccio per ostriche e scampi: la tensione, il sudore ed il freddo del ghiaccio si misero d'accordo per portarcelo via.



Nel 1929, il matrimonio di mio padre con mia madre, originaria delle Marche (per la precisione di Genga, vicino Fabriano) e conosciuta quando lei soggiornava presso amici romani.

Nel 1930 nacque il primo figlio, battezzato, come era prevedibile, Armando e poi il sottoscritto, Tommaso, nel '34. Forse la nascita dei due figli portò un po' fortuna ai miei, perché in quegli anni le cose presero a migliorare, tanto che mi fu possibile frequentare il collegio dei Padri Filippini prima e dei Salesiani dopo.

Dopo la spesa, alle sette e mezza si apriva l'Osteria per la colazione di fattori, contadini, braccianti. Si trattava di un pasto serio: una bella frittata con coratella d'abbacchio, pane intinto (una ciriola tagliata in due e inzuppata nel sugo) e quanto altro si poteva trovare in cucina. Tutto accompagnato, naturalmente, da un buon Frascati. Verso mezzogiorno arrivava all'Antica Pergola un altro genere di clientela: impiegati degli uffici, pubblici o privati. Il martedì e il venerdì erano le giornate dei ciociari, i commercianti che venivano dalla Ciociaria, da Frosinone e anche dall'Abruzzo, per vendere bestiame, pecore, maiali, polli...

Alle quattro circa del pomeriggio cominciava il lavoro di osteria, che voleva dire gioco delle carte e mescita di vino. Di nuovo diversi i clienti; adesso c'erano amici, bottegai, artigiani, vignaroli, carrettieri.

Papà se ne stava seduto alla cassa per riposarsi, prendeva la chitarra e cantava qualcosa; ogni tanto qualcuno interveniva e allora cominciava lo spettacolo.

Il lavoro continuava con l'alternanza degli avventori secondo le ore del giorno ma adesso, alla sera, venivano a cena tanti personaggi del centro di Roma, dal Tritone e da Piazza di Spagna, da via Condotti e via Frattina; ricordo Bulgari, Gattegna, Luciani, Fabiani, Ceresa, Randone, Schubert, Ventura... direttori d'albergo, e tra i ristoratori: Passetto, Fagiano, Alfredo, quello delle fettuccine, Checco er carrettiere e tanti altri. Questi in particolare erano i



*La trattoria
della Pergola
dall'alto.*

nostri migliori “rappresentanti” perché, bontà loro, quando tornavano in città raccomandavano sempre ai loro clienti che venivano in gita ai Castelli di andare a mangiare da Leopoldo.

Nel 1936 fu inaugurata Cinecittà e per l'Antica Pergola iniziò un periodo di successo: alla clientela tradizionale si aggiunse, via via, il mondo che girava intorno agli stabilimenti cinematografici. Tra i tanti, mio padre aveva un caro amico, Eraldo da Roma, che era il montatore (a noi questo nome ci faceva ridere, oggi si direbbe “curò il montaggio”) di molte pellicole importanti, quali Roma città aperta e Ladri di biciclette. Eraldo veniva spesso a mangiare da noi, ma un giorno comparve accompagnato da un



americano al quale aveva fatto compiere una visita a Cinecittà. Costui chiese di poter fare delle foto a papà e mamma: i miei acconsentirono e si misero in posa; quel signore era Walt Disney e da quelle foto trasse ispirazione per due personaggi del film di animazione Lilli e il vagabondo. Poi fu la Seconda Guerra e molti giovani partirono. Un giorno del 1942, nella piazza

*Nonno e nonna
in una foto
fatta da Walt
Disney.*



arrivarono delle camionette che si misero intorno al monumento ai Caduti: era l'avanguardia del generale Kesserling, il comandante in capo dell'esercito tedesco in Europa. Sequestrarono le ville tuscolane e ne fecero caserme, autorimesse, depositi per merci e munizioni, ospedale, mense e – cosa più importante – una stazione radio che poteva trasmettere e ricevere dal nord Europa al nord Africa, compreso tutto il bacino del Mediterraneo. Fu la presenza di questa potente stazione radio la causa del bombardamento alleato dell'8 settembre del 1943, alle ore 12 esatte. Bilancio: venti soldati

tedeschi morti (dei duemila che erano) e ben millecento tra i civili! La libera uscita di questi poveri soldati – alcuni dei quali, ricordo, giovanissimi – costituiva una piccola risorsa per osterie e trattorie, e così anche per l'Antica



La famiglia
di Leopoldo
Cacciani nel
1947.



Pergola. Non erano tutti “cattivi”, per questo li ho chiamati “poveri”, e piano piano, guerra o non guerra, si creava una certa confidenza o qualcosa di simile; è difficile da spiegare, ma per mia madre quelli erano figli fuori di casa e lontani dalle loro madri, e quindi...

Nel dopoguerra, chiusi gli alberghi, erano rimaste solo le osterie e quelle trattorie che potevano proporre vino e cibi di produzione propria; nei giorni di festa, grazie al tram e alla ferrovia, i romani venivano su a godersi l'aria, il panorama, il buon vino. Il mio profitto a scuola era scarsino sicché un giorno il preside di scuola chiamò mia madre e le disse in frascatano:

“Giannì, metteje ‘na farfalletta e facce fà er cammeriere”.

Cominciò così la mia carriera di ristoratore, anche se ancora io non lo sapevo. Prima ho fatto il cacciavino, cioè andavo in grotta con i boccioni per portare su il vino, e lavavo i bicchieri; poi diventai comì, aiuto cameriere, cameriere...All'Antica Pergola venivano personaggi della cultura e molti industriali dell'epoca; mi ricordo bene di Borghi dell'Ignis, di Bracco, Moratti, Agusta e altri meno in vista, ma tutti rampanti, come si direbbe oggi. Nel 1954 mio padre ci lasciò; ai funerali c'era tutta Frascati, e c'erano molti dei clienti più affezionati: tra le autorità ricordo Scelba, Campilli, tra gli attori mi piace ricordare i romani, Aldo Fabrizi, Checco Durante, Del Pelo...Dopo la morte di papà il medico sanitario disse alla mamma che non poteva più concedere l'autorizzazione sanitaria al locale (credo che in precedenza avesse chiuso un occhio, essendo un caro amico di mio padre) e così l'Antica Pergola si trasferì dove si trova ora.



I ricordi di Papa' Armando

Sono nato una sera del 4 marzo 1930, in casa di nonno Tommaso e nonna Caterina.

La casa dei Cacciani si trovava in piazza Farini, nel centro storico della vecchia Frascati, abitato da persone semplici. Quella zona è stata totalmente distrutta dagli eventi bellici; in tempi recenti vi è stato realizzato un grande parcheggio, ingentilito da alcuni alberi. La zona è oggi quella di piazza Bambocci. Alla notizia che era nato un maschio furono stappate molte bottiglie per festeggiare il lieto evento alla presenza di tutti gli avventori presenti nella trattoria. Papà aveva trentotto anni, mamma Giannina ventinove: io ero il loro primogenito. Mamma era necessaria nella gestione, insieme al marito, della trattoria e pertanto la sera mi addormentava nella mia culla. All'età di quattro anni una notte mi svegliai e trovandomi solo sul mio lettino, sentii la mancanza improvvisa dei miei genitori. Invece di piangere, aprii il portoncino di casa, discesi le scale al buio ed a piedi nudi, con indosso la maglia di lana di papà con la quale mamma mi faceva dormire (mi ricopriva tutto!) nella notte fredda mi presentai all'osteria che distava circa duecento metri da casa. La giornata di lavoro era finita e i miei stavano mangiando.

Ho ancora il ricordo dello stupore unito alla preoccupazione di mamma, nel vedere 'sto frugoletto che, a piedi scalzi, aveva affrontato la notte sul selciato gelido. Mi avvolse in uno scialle di lana, mi riportò subito a casa e mi rinfilò sotto le calde coperte del mio lettino. Negli studi andavo abbastanza bene, ma la trattoria aveva bisogno anche del mio apporto e papà Leopoldo, certamente controvoglia, mi disse di abbandonare l'ultimo anno di scuola. La preside, la professoressa Zagni, che ricordo sempre volentieri, si dimostrò molto dispiaciuta che non arrivassi a diplomarmi almeno come computista e, fatto insolito, ottenni il permesso di lasciare le lezioni a mezzogiorno e



mezzo in tempo per indossare la “giacca bianca” di aiuto cameriere; riuscii quindi a prendere il diploma, e anche con una buona votazione! Dopo la scuola, entrai “a tempo pieno” nella trattoria. Feci un po’ di tutto: servizio ai tavoli, una mano in cucina come aiuto cuoco, mi dedicavo un po’ ai dolci, tenevo la contabilità, riparazioni di ogni genere, gestivo in grotta il vino con i vari recipienti: caratello, mezzabotte, damigiana; insieme a Tommaso e al cugino Armando Valeri travasavamo il vino dalle botti giacenti nel tinello con la pompa che allora era a mano, dalla mattina presto fino a mezzanotte e nel frattempo la radio a volume alto trasmetteva la voce di Claudio Villa che cantava La Luna Rossa.

*Papà Armando
e zio Tommaso
fuori dalla
Pergola.*





Papà mi lasciava fare, anche se facevo degli errori (un po' come sto facendo adesso con i miei figli). Il dopoguerra fece dimenticare i vecchi orrori e molti pomeriggi si passavano allegramente insieme a clienti-amici cantando e suonando. Intanto Tommaso ed io crescevamo, aiutando papà nella conduzione della trattoria, con il lavoro che aumentava. L'allora Ufficiale sanitario, per le norme igieniche diventate più attente, minacciò più volte di far chiudere il locale se non si fosse provveduto. Pertanto nel 1953, papà Leopoldo, benché ormai seriamente malato di cuore, acquistò il terreno, sul quale ora è ubicato oggi il "Ristorante Cacciani" pagandone solo la metà. Il saldo sarebbe arrivato... domani. Durante i lavori di scavo per la costruzione di un nuovo locale venne alla luce, con grande sorpresa di tutti, un'antica grotta ancora presente nel ristorante di oggi. La grotta ha delle "nicchie" che, in passato, hanno ospitato, nei periodi estivi, le botti per il vino da venti barili di 50 litri, cioè da mille litri. Attualmente, in queste nicchie ci sono le "romanelle", bottiglie come quelle che venivano tappate precedentemente, a fermentazione naturale, retaggio di antiche esperienze dalle quali, forse, prese spunto l'abate Perignon per il suo famoso champagne. Una volta realizzato, con molti sacrifici e debiti, il bel ristorante nuovo, con strutture funzionanti e per l'epoca moderne, restò chiuso per parecchi mesi...Finalmente, prima del Natale del 1955, riuscimmo ad ottenere la tanto sospirata licenza di Pubblica Sicurezza. Non mi parve vero di poter fare l'inaugurazione. Furono invitate molte persone e tra queste il ministro Campilli, i fratelli Nobiloni, Giuseppe Muratori, l'avvocato Di Mattia e tanti altri.

Intanto Tommaso aveva conosciuto una graziosa figliola, Dina Garofoli, anche lei di Genga come mamma. Certi del loro amore si sposarono nonostante i molti problemi finanziari. Dina, da vera marchigiana tenace, entrò subito a dare il suo prezioso contributo affiancandosi a quella colonna che era mamma Giannina. Ci sono voluti cinque anni prima che tutti i debiti fossero saldati. Per godere degli incentivi per la ricostruzione messi a disposizione



*Zia e zio davanti
al ristorante
aperto da poco.*





dal Governo (chi costruiva allora era considerato un benemerito), appena le finanze lo permisero si cominciarono a “tramezzare” i piani sovrastanti al ristorante ricavandone alcune camere. Dalla P.S. ci fu concesso un permesso provvisorio di affittacamere, successivamente trasformato in licenza d'albergo. In tal modo si ottenne anche la deroga ai limiti di altezza e fu possibile rialzare l'ultimo piano che attualmente è l'abitazione di Tommaso e Dina. Anch'io ebbi occasione di conoscere una bella signorina, anch'essa di ottima famiglia; dopo un breve fidanzamento, sposai Adriana e la casa fu allietata da tre bei figli: Leopoldo, Caterina e Paolo.



*Mamma
Adriana e Zia
Dina.*



Continuammo a servire le belle famiglie romane che ora, con le sale luminose ed ampie, ci preferivano anche per le loro feste più importanti: matrimoni, battesimi, comunioni, ricorrenze particolari. Riuscivamo perfino a servire molti difficili matrimoni rigorosamente kosher. Gli ebrei di allora, oltre al rispetto delle norme ebraiche, amavano anche la sana cucina romana: fettuccine, gallina bollita, abbacchi di prima qualità, grandi frittute, scaloppine. Tutto fornito da macellai rigorosamente kosher. La cucina pur essendo idonea per questi pranzi, era comunque controllata da persone che ne certificavano la corretta esecuzione secondo i loro precetti religiosi; tra questi ricordo la presenza dell'allora Rabbino Capo, il Dr. Toaff. Certo che le mura del ristorante ne hanno visti di personaggi...! Fanfani, Saragat, Pertini con la signora Voltolina, Clark Gable con il quale ho una bella fotografia fatta nel ristorante insieme a Tommaso (noi due giovanissimi); ricordo che come aperitivo Gable s'è bevuto un bicchiere colmo così preparato: 1/3 gin, 1/3 vodka, 1/3 whisky. Tino Scotti apprezzava le aringhe che gli preparava mia moglie Adriana; Alberto Sordi invece le fettuccine stese da mia cognata Dina e servite con le rigaglie di pollo (gli ricordavano quelle cucinate dalla madre); Rock Hudson che amava cantare accompagnato dal suono della mia chitarra. Vittorio De Sica cenava spesso in terrazza con Maria Mercader ed i due figli; qualche volta arrivava da solo intorno alle dieci di mattina, si sedeva su un tavolo qualsiasi mentre facevamo la "mise en place" (si scriverà così?) per dedicarsi tranquillamente, senza essere disturbato, alla stesura della scenografia di qualche film. Ben Gazzara non disdegnava mai una bella bevuta del nostro Frascati. E poi John Huston, Abby Lane, Xavier Cugat, Edward G. Robinson, la Lollobrigida, Plummer, Antony Quinn con la famiglia; Paolo Stoppa negli ultimi suoi anni era un abitudinario; a Rod Steiger piaceva l'abbacchio alla cacciatore.

Nel 1970, venne a mancare l'infaticabile e sorridente mamma Giannina. Sono passati tanti anni e pur continuando a collaborare con le rispettive



*Papà e zio con
Clark Gable e Gary
Cooper.*



*1957
Gina Lollobrigida
canta
accompagnata con
la chitarra da papà.*



mogli, Armando e Tommaso hanno creduto opportuno "passare la stecca" ai figli di Armando: Leopoldo junior, Caterina e Paolo, cioè la terza generazione di Leopoldo senior che aveva iniziato nel 1922. I ragazzi si sono dimostrati capaci e degni delle responsabilità che il nome Cacciani comporta. Con la collaborazione attenta di zia Dina, che li sempre considerati come fossero propri figli, hanno messo impegno, consapevoli di dover affrontare molti sacrifici come l'essere sempre disponibili, anche in giornate festive, a volte anche trascurando le rispettive famiglie. Ancora oggi le stelle del cinema, dello sport, dello spettacolo e uomini politici frequentano il Ristorante Cacciani che è sempre condotto bene, pure se la seconda generazione si è ritirata quasi del tutto. Mio fratello Tommaso purtroppo ci ha lasciato, ma in una bella foto all'ingresso del ristorante sembra far risuonare la sua irresistibile simpatia.

I nostri ricordi (Leopoldo, Caterina e Paolo)

Questa attività ha fatto sempre parte della nostra vita, pensate che i primi anni li abbiamo trascorsi abitando negli ambienti che poi verranno destinati ad albergo, per noi, giocoforza, stare a casa o al ristorante era la stessa cosa, scendere a dare una mano fin da ragazzini era una cosa naturale. Poi nostro padre Armando, ci ha passato "la stecca" (parole sue), decidendo che fosse ora che noi ci facessimo un po' le ossa, oggi siamo ancora qui, traendo forza dalla stima e accordo reciproci vivendo una storia, un mestiere, una proprietà e un destino che ci accomunano. Nei ristoranti spesso ci sono alla parete le foto dei personaggi famosi che esalterebbero il curriculum del locale, anche a noi fa piacere citare questi "clienti vip", ma dopo tanti anni di attività ci siamo fatti consapevoli che il cliente di cui essere orgogliosi è proprio quello che incarna la "persona normale", e cioè le cui famiglie



hanno messo nelle nostre mani i loro festeggiamenti, i loro preziosi ricordi: i frammenti di una vita. Storie di tutti i giorni che diventano straordinarie: generazioni di persone che trascorrono gli eventi nello stesso luogo dei loro familiari e antenati. Ci raccontano, di quella nonna che porta la nipotina a fare la comunione da Cacciani dove settanta anni prima lei stessa ha fatto la comunione. Evochiamo l'immagine romantica nel dopoguerra, di una ragazza vestita da sposa che aspetta alla stazione del treno di Frascati che il futuro marito torni dalla guerra per potersi sposare da Cacciani: speranza ed incertezza. E ancora che dire di quella bella signora che festeggia i suoi 102 anni ordinando il "Cacio e Pepe" e il "Polpettone Picchiapo' ", ricordando che da bambina mangiava le medesime cose in trattoria dai nostri nonni. Nozze d'oro con gli arzilli e affezionati sposi, che ci portano i loro menù dell'epoca e ci mostrano le immagini del loro matrimonio festeggiato 50 anni prima da noi sulla "Terrazza" di Armandino e Tomasso Cacciani, con la chitarra, il volo dei colombi e le loro facce da ragazzini in bianco e nero e tanta felicità per aver superato guerre, bombardamenti, verso un futuro luminoso. Tante testimonianze di persone che dopo la perdita di un loro congiunto non hanno trovato la forza di entrare nel nostro ristorante, troppi ricordi struggenti di bei tempi ormai perduti, che per noi diventano una responsabilità, come se fossimo dei custodi di momenti di vita di tante famiglie. Ognuno di questi eventi è come un film, uno spaccato di storie di vita, di una Italia che si è modificata profondamente, dove il loro affezionato ristorante era sempre presente. Oggi nei vari programmi di cucina passa il messaggio, forse fuorviante, che emerge solo il grande chef modaiolo, in realtà spesso dimentichiamo che la spina dorsale di un ristorante di successo è il personale, gente di qualità umana e professionale frutto di una lunga selezione e formazione negli anni a cui l'azienda ha investito tempo e denaro; essi non sempre fanno notizia ma danno un importante contributo garantendo continuità e affidabilità alla qualità del lavoro. Per reciprocità



Cacciani per loro era visto come una sicurezza economica, poter avere uno stipendio assicurato con cui sostenere la famiglia e garantire un futuro; perché per durare tutti questi anni non bisogna soltanto cucinare bene, è necessario anche avere rispetto per i propri clienti, rispetto per il personale e per i fornitori senza avere la presunzione di essere più intelligenti o furbi, ma essere corretti nei rapporti economici e nei rapporti interpersonali. Pensate che Cacciani nasce nel 1922 durante la marcia su Roma, ha vissuto gli effetti disastrosi di due guerre ma in tutti i momenti difficili, forti di questi trascorsi attraverso le varie crisi economiche che si sono inevitabilmente succedute, abbiamo cercato trarre un insegnamento trasformando le difficoltà in opportunità di cambiamento in meglio, mantenendo nel contempo un atteggiamento positivo e ottimista. Per esempio quando alla fine degli anni '90 non era più di moda fare eventi nei ristoranti, abbiamo avuto l'intuito di esportare la nostra cucina nelle ville e residenze d'epoca, e non si tratta di una cosa scontata perché un conto è presentarsi con cibi precotti da riscaldare altra cosa è il "catering" Cacciani che replica la sua cucina espressa e cioè cucinata al momento del servizio, con la fragranza di una preparazione appena fatta, questo chiaramente comporta lo spostamento di macchinari pesanti ed ingombranti che si vanno a sommare alla difficoltà del lavoro esterno. Durante le crisi finanziarie dopo il 2010 abbiamo avuto la fortuna di conoscere Oscar Farinetti, l'inventore di EATALY, che ha colto l'essenza della nostra famiglia e della nostra cucina tradizionale associandola al suo progetto innovativo. Altre pagine della nostra storia da ricordare: il primo appuntamento nella splendida tenuta di Fontanafredda, poi gli hub Eataly di Roma e Firenze passando per EXPO 2015 a Milano. In questi ultimi anni arriva il Covid con la chiusura forzata dell'attività ma anche stavolta mai arrendersi, come ci hanno insegnato le generazioni precedenti. Nasce un nuovo Cacciani che con le esperienze del passato introduce i piatti pronti da consumare a casa con la fragranza di un piatto servito a tavola con: le salse



in barattolo, i KIT di preparazioni alimentari. Abbiamo ripreso in mano con passione la gestione della campagna, il vigneto con la collaborazione di Luigi e Francesco De Sanctis, che hanno fatto della qualità e del rispetto della natura nel biologico due principi fondanti, che noi Cacciani condividiamo in pieno. Poi con lo stop forzato dovuto alla pandemia, siamo tornati a curare il nostro amatissimo uliveto secolare il cui primo appezzamento è stato acquistato dal bisnonno Tommaso nel 1872; per “ascoltare” le storie raccontate da questi vecchi e gloriosi alberi che oggi ci regalano l’olio di casa Cacciani. E così noi tre fratelli Paolo, Caterina e Leopoldo siamo arrivati a rappresentare la terza generazione con gli insegnamenti degli antenati,



I nostri prodotti.



affrontando il mare calmo ed il mare infuriato, riuscendo ad arrivare nel porto tranquillo simboleggiato da quei bei tavoli con le tovaglie bianche, la cucina a vista ed il terrazzo assolato su Roma.

Per l'inesorabile trascorrere del tempo oltre ai genitori ed agli zii, anche lo storico personale che faceva capo a loro pian piano ha lasciato l'attività professionale per il naturale avvicendamento generazionale; un altro nostro delicato incarico è stato proprio quello di favorire un ricambio del personale improntato alla "dolcezza". Insieme al nostro grande e storico chef Stefano Quaresima abbiamo trasformato dall'interno il ristorante in ogni suo settore, spogliandoci del vestito di tutti i giorni e indossando la giacca da cuoco o da cameriere. Alla fine ci siamo fatti un bel regalo: una cucina nuova di zecca, con quattro ragazzi in cucina di meno di 30 anni di media, tutti della nostra zona, ragazzi che sono cresciuti con le nonne e le mamme apprendendo il gusto della buona cucina locale e con tanta voglia di imparare dalla "vecchia guardia" i segreti da mescolare alle nuove tecniche, rispettando la cadenza delle stagioni e i suggerimenti del mercato.

*L'esterno
del ristorante.*





Non si potrebbero passare molte ore di lavoro tutti insieme se non ci fosse un ambiente gradevole e se non si instaurasse un buon rapporto personale con i ragazzi della sala e della cucina; loro infatti oltre ad essere i nostri ambasciatori del sorriso e della buona accoglienza, rendono anche piacevoli le nostre giornate.



Il nostro grande chef Stefano, da più di cinquantacinque anni i suoi consigli sono stati essenziali per Cacciani: cuoco di talento, grande organizzatore ma soprattutto una persona speciale ed un amico.

Il menù è come lo specchio della nostra anima, accanto ai piatti storici ci sono nuove ricette frutto della naturale evoluzione dei piatti storici e della combinazione di primizie del territorio perché, laddove la nostra epoca ci spinge verso il consumismo ad una velocità folle tale da portare ogni momento vissuto a sembrare subito vecchio, al contrario noi di questo passato ne vogliamo fare memoria e stile di vita.



Probabilmente è anche per questo che tutti noi viviamo nella tenuta Cacciani con vigna ed uliveto a “Prataporci” ad un passo da Frascati nelle case che respirano le storie degli antenati, dove abbiamo imparato da subito a rispettare il grappolo dorato dell’ uva allevato con procedimenti biologici, a riconoscere e raccogliere le erbe spontanee che arrivano sulla tavola e a dedicarci alla cura e raccolta delle olive, come se il legame iniziato con la vigna de “Lu Vagnolu” del bisnonno Tommaso, e dalla Cucina del Nonno Leopoldo non si fosse mai interrotto, ci sono voluti “soltanto” 100 anni.

La nostra campagna.





Il nostro staff di sala.