

Chi

TRE
GRANDI
ESCLUSIVE



JANNIK
SINNER

KATE
HA INCORONATO
IL NUOVO RE

GRUPPO MONDADORI

Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - AUT n° MIPA / LO - N° / 231 / A.P. / 2020 Periodico ROC
Austria €5,90 - Belgio €4,00 - Canada CAD 8,00 - Germania €5,50 - Lussemburgo €5,50 - Portogallo (CONT.) €4,00 -
U.K. GBP £ 5,20 - Spagna €4,00 - Svizzera Italiana CHF 5,50 - Svizzera Tedesca CHF 5,90 - Svizzera Francese CHF 5,90 - USA: \$ 7,10

€ 2,00



GREGORACI
& BRIATORE
IN BARCA
TUTTI INSIEME
COME UN TEMPO



FEDEZ
LA SUA ESTATE
RIPARTE DA GIULIA



LEOTTA
& ELODIE
UNA VACANZA
A IBIZA PER
SOLE DONNE



LOCANDE
del CUORE

FRASCATI - LUGLIO

La Zuppa Inglese è un dessert prezioso, ricco di sapori e storia. Difficile mangiarlo bene oggi perché, per dirne solo una, la percentuale di Alchermes e Maraschino deve essere matematica, l'equilibrio in cucina conta sempre. «Sono 100 anni che viene fatto qui da noi. Mio nonno Leopoldo l'ha insegnato a mio papà Armando e mio papà l'ha insegnato a mia sorella Caterina, la nostra pasticciera. Il dolce è sicuramente un modo perfetto per tornare ad assaggiare queste meraviglie di una volta». Paolo Cacciani, 58 anni, è, assieme al fratello Leopoldo, 63, e a Caterina, 61, la quarta generazione del >>>

RISTORANTE CACCIANI

QUI IN CUCINA È TUTTA UN'ALTRA MUSICA

IL SECONDO APPUNTAMENTO CON "LE LOCANDE DEL CUORE", CI PORTA A FRASCATI, IN UN LOCALE DOVE DA OLTRE CENTO ANNI BUONGUSTAI, ARISTOCRATICI E ATTORI VENGONO PER VIVERE L'ATMOSFERA MAGICA DEI CASTELLI ROMANI

Beppe Ceccato



Frascati (Roma). I fratelli Cacciani: da sin., Leopoldo, 63 anni, e Paolo, 58. Sono i protagonisti della puntata di "Locande del cuore" in onda ogni mercoledì alle 22.00 su Food Network e Discovery+.

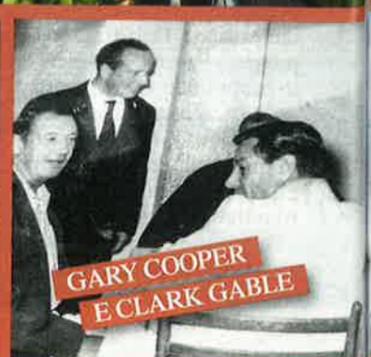
Armando, stornellatore dei divi americani



CON VITTORIO DE SICA



ARMANDO E LIZA MINELLI



GARY COOPER E CLARK GABLE



GINA LOLLOBRIGIDA

Qui sopra, Armando Cacciani, 95 anni, con la sua chitarra. È stato uno dei più famosi stornellatori romani. I divi di Cinecittà e Hollywood venivano a cantare insieme con lui. Lo testimoniano decine di foto dell'epoca.



>>> ristorante e albergo (25 camere) **Cacciani**. «Nel nostro caso», continua Paolo, «è a tutti gli effetti la locanda di un tempo. Qui stai bene perché vivi in un ambiente familiare, dove puoi permetterti il lusso della semplicità, della marmellata fatta in casa, della crostata preparata da mia sorella, è il piacere del lusso non spocchioso, fatto di cose semplici». Lo stare bene include anche una terrazza panoramica che si affaccia sul Cuperone di San Pietro e su un panorama da

urlo e anche da una serie di gallerie con una temperatura costante di 16 gradi usate dagli agricoltori per secoli per produrre il **Frascati**, vino bianco diventato sinonimo di allegria, chiacchiere e stornelli. Risistemate, sono la parte "avventurosa" del ristorante, dove si assaggiano prodotti locali straordinari e si beve altrettanto bene.

Negli anni Cinquanta e Sessanta il locale era frequentato dai grandi nomi del cinema italiano e americano. Cinecittà non è lontana: salire

Cacio e pepe, regina della cucina castellana



INGREDIENTI PER 4 PERSONE
10 cucchiai di Pecorino romano Dop 18 mesi grattugiato al momento; 1 cucchiaio di pepe nero in grani "Rimbàs" pestato fresco; 400 gr di tonnellari o spaghetti o rigatoncini

PREPARAZIONE: Portare l'acqua a ebollizione mettendo la metà del sale che normalmente andrebbe. Mentre la pasta cuoce fate la salsa lavorando a freddo, in una padella di alluminio dai bordi alti il pecorino, il pepe con due mestolini d'acqua di cottura fino a ottenere un composto non grumoso, simile a una ricotta. Quanto la pasta è al dente, scolatela bene e con un cucchiaio di legno legatela al composto con movimenti energici e veloci. In inverno fate questa mantecatura a bagnomaria per non perdere temperatura. Servite con una spolverata di pecorino e una macinata di pepe.



Il carciofo, Re assoluto dei Castelli

al fresco delle colline per gustare cose saporite e semplici, e partecipare alle "cantate" di papà Armando, uno dei più famosi stornellatori della regione, era un must per i divi dell'epoca. Alla veneranda età di 95 anni Armando imbraccia ancora la sei corde per ricordare quei momenti indimenticabili, dove si esibiva e cantava con Liza Minelli, Gary Cooper, Gina Lollobrigida, Clark

Un uliveto e un vigneto garantiscono olio e vino

Gable, Alberto Sordi, Vittorio De Sica... Ci sono le foto d'epoca a testimoniare un passato spensierato e godereccio. Continua Paolo: «Tra le tante storie ce n'è una famosa, accaduta poco prima della Seconda guerra mondiale: nel ristorante abbiamo due vecchie foto scattate da un amico di mio padre, tal Eraldo Da Roma, uno che bazzicava Cinecittà e che veniva spesso a mangia-

re qui da noi. Un giorno si è presentato con un americano, che chiede di poter fare delle foto ai nonni, visto che era alla ricerca di soggetti a cui ispirarsi per una produzione che stava realizzando. Lui era Walt Disney e il nuovo film, Lilli e il Vagabondo». Ricordate l'oste buono che serviva i due cagnolini con gli avanzi della cena? Era Leopoldo, ma con i baffi! «Ci vogliamo credere, giusto?»», conclude Paolo.

Il lavoro dai Cacciani è diviso in modo rigoroso: Leopoldo e Paolo sono in cucina, il primo però è anche grande esperto di vini, mentre il secondo va a scovare, in giro per l'Italia, produttori seri e fidati. Caterina è la pasticciera («fantastica», la definisce Paolo) e si occupa dell'albergo. Avendo terreni agricoli, vigneti e un uliveto, «grazie all'intraprendenza

Frascati (Roma). Leopoldo e Paolo "suonano" le pentole dopo aver preparato la Vignarola. In aggiunta alle fave c'è il guanciale e ai piselli il prosciutto. Sotto; Leopoldo con un carciofo alla Giudìa. A destra, la sala del ristorante.



di mio bisnonno Tommaso che ha avuto la capacità di acquistare un pezzetto di vigna e un uliveto, ancora oggi produciamo l'olio e il vino, bianco e rosso, che serviamo a tavola, come alcuni vegetali». Non sono autosufficienti: «Più che essere a chilometro zero siamo alla ricerca nel territorio delle eccellenze. I pomodori li scelgo a Sa-

lerno mentre il Parmigiano nelle latterie del parmense», precisa lo chef. Tra i grandi piatti, oltre alla Zuppa Inglese, rappresentativi della storia culinaria della famiglia Cacciani, c'è anche il Pollo alla diavola. «Un altro piatto che mi entusiasma, sempre opera di mio nonno, e che noi continuiamo a tramandare. Un pollo intero - sicuramente

lui ha preso ispirazione dalla grande cucina francese - messo a cuocere nell'olio in una padella di ferro. Una cottura arcaica, ad altissima temperatura, che trasforma un piatto "banale" come il pollo in un saporito e croccante secondo piatto. Deve essere mangiato almeno da quattro persone, quindi accomuna tutto il tavolo in un momento simpatico

visto che ci vogliono 40 minuti per la cottura. I nostri clienti affezionati chiamano quando stanno per uscire di casa e, mentre arrivano, il pollo sta friggendo... c'è tutto il momento religioso dell'attesa».

Tra le delizie stagionali, se vi capiterà di andare la prossima primavera, chiedete la Vignarola, «è un piatto costituito essenzialmente da carciofo, favette e pisellini, l'incontro tra la fine dell'inverno rappresentata dal carciofo e l'inizio della primavera rappresentata dai legumi. Il vignarolo ha contemporaneamente nel suo orto gli ultimi carciofi, le prime fave, importanti per la vigna perché vengono piantate fra i filari rappresentando un concime azotato naturale, e i pisellini freschi», conclude Cacciani. Menzione particolare per il carciofo proposto fritto alla Giudìa o alla romana con erbe fini e aglio. Leccornie assolute!

©Riproduzione riservata



PRINCIPI E PAPI ERANO DI CASA

Frascati, era luogo di villeggiatura per le famiglie nobili legate ai Papi. Qui sorge la più famosa tra le dodici ville Tuscolane, edificate tra il 1400 e il 1700, Villa Aldobrandini (a sin.) voluta nel 1598 dal cardinale Pietro Aldobrandini, nipote di papa Clemente VIII. A des., il Palazzo Vescovile: Al piano terra dove c'erano le celle del carcere c'è una fessura ricavata in un'inferrata che dà sulla strada, detta "l'inferrata del mezzo litro", perché serviva a far passare una fiaschetta di Frascati ai carcerati.