



“A tavola con la fantasia tra carciofi e broccoli doc”

Oltre 100 anni di attività, la storia del cinema che è passata tra queste sale e la terrazza - vedi box per approfondire - e tanti piatti ormai celebri, quattro generazioni di produttori di vino e olio, tre di ristoratori. **Cacciani** è più di un luogo di ristoro a Frascati, è un vero e proprio simbolo dei **Castelli Romani**. **Come si fa a raccontare oltre un secolo di attività in modo ancora attuale?**

“Si può quando c'è uno spirito familiare solido alla base, e tutti gli sforzi, la fantasia, l'organizzazione sono ben ripartiti tra noi tre fratelli. Così un lavoro diventa un *modus vivendi*, non una semplice attività. Lavorare con prodotti freschi di stagione implica instaurare una rete solida di fornitori sul territorio, che sono veri e propri partner non semplici numeri su un'agenda. Allo stesso tempo, devi gestire una clientela esigente, spesso affezionata, che sa cosa aspettarsi e non devi mai deluderla. Non si può dare mai per scontato quello che fai, perché il nostro è un *mestiere dell'eterno ritorno*, e ogni anno devi dimostrare di saper fare bene il tuo lavoro”.

I prodotti del territorio quanto aiutano in questo processo?

“Oggi rispetto a quando abbiamo cominciato la situazione è cambiata perché la clientela è più informata e curiosa, sa riconoscere un prodotto artigianale da uno industriale, e noi ristoratori siamo gli ambasciatori di questo mondo. Nel caso dei Castelli Romani parliamo di eccellenze come salumi, porchetta, vini, ortaggi come il carciofo romanesco o il broccolo capoccione, senza dimenticare le erbe selvatiche come ramoracce e borragine. Merito del sapere artigianale di chi li produce e del territorio strepitoso in cui viviamo, tra suoli vulcanici e clima temperato. Abbiamo la fortuna di avere un calendario non gregoriano, ma dettato dalle materie prime di grande qualità, che restituiscono tutto il loro sapore selvaggio e naturale. Sta alla bravura del ristorante saperle cercare bene”.

O produrle in autonomia, come fate voi con vino e olio.

“Cacciani è iniziato con mio nonno, ma già il mio bisnonno era riuscito a metter su una vigna e un uliveto a Frascati. A partire da qui noi abbiamo affidato la vigna a De Sanctis, un bravissimo produttore che appositamente per noi realizza un bianco da uve Frascati e un rosso

che è un blend di Sauvignon, Merlot e Syrah, mentre per l'olio abbiamo 1200 ulivi secolari che curiamo personalmente. Cerchiamo di tenere in piedi l'idea dell'osteria di una volta, dove il vino e l'olio sono di produzione propria, l'atmosfera è familiare e la qualità sempre alta". **A proposito di vino, c'è stata una rivalutazione di un vino spesso relegato in secondo piano, ma di gran qualità, come il Frascati.** "Sono d'accordo. In questo momento in carta abbiamo oltre dieci Frascati, uno meglio dell'altro, di aziende dei Castelli Romani come Villa Simone, Castel De Paolis, Casale Marchese, De Sanctis. Sono tutti diversi tra loro, ma trasmettono lo stesso entusiasmo a ogni sorso".

Lo stesso si può dire della scena ristorativa di Castelli in generale, sempre più dinamica. "Verissimo. È interessante perché ai nomi storici si aggiungono realtà giovani e preparate, e questo fa benissimo al territorio intero. Alla manifestazione vinicola *Vinalia Priora*, qui a Frascati, ho organizzato una gara di cucina, per scegliere il piatto che meglio rappresentasse il territorio e ho visto professionisti in gamba, che sanno come raccontare i Castelli Romani attraverso il cibo. C'è anche una scelta ottima di gelaterie, che invogliano a quel *trekking urbano* che permette di scoprire la città magari con una coppetta in mano".

Cosa consiglia a chi vuole conoscere bene l'area dei Castelli?

"Si possono fare tante cose, in base al tempo a disposizione. Visitare le aziende agricole, passeggiare nei centri storici dei nostri borghi, godersi le colline in mountain bike o a piedi, conoscere le residenze nobiliari storiche. Quella dei Castelli Romani è una zona con un potenziale enorme, ma spesso le amministrazioni non riescono a gestire bene la domanda in arrivo, bisognerebbe pensare al turista come una risorsa collegata non solo allo sviluppo economico locale. Dedicare più spazio alle vigne che all'asfalto, migliorare la circolazione delle macchine o aumentare le corse dei treni dopo cena, ad esempio, potrebbero aiutare non solo il turismo in sé ma i Castelli in generale".

M.L.



Oltre un secolo di storia

Oggi sono Paolo, Caterina e Leopoldo Cacciani a gestire l'insegna di famiglia tra ristorante e hotel, ma questa storia ha radici profonde. Nel 1872 fu il bisnonno Tommaso, emigrato dalle Marche a Frascati, a comprare la vigna e gli ulivi da cui poi nasceranno vino e olio di produzione propria. Nel 1922, nonno Leopoldo inaugura quella che inizialmente era la Trattoria della Antica Pergola, dando il via a tre generazioni di ristoratori. Negli anni d'oro di Cinecittà, la trattoria diventa ritrovo di personaggi del cinema, da Vittorio De Sica a Walt Disney che qui trasse l'ispirazione per i cuochi di Lilly e il Vagabondo. Il resto è storia, fatta di profumi, sapori genuini e l'arte dell'ospitalità.

In queste pagine, Paolo Cacciani e il locale di famiglia che gestisce con i fratelli Leopoldo e Caterina