

I dieci migliori locali ai Castelli Romani secondo il Messaggero



Frascati, Castelli Romani: Palazzo Aldobrandini

Questa volta Giacomo A. Dente nella sua rubrica del sabato sulla gastronomia capitolina ci porta tra gli indirizzi più interessanti dei Castelli.

Da sempre, la gita fuori porta per antonomasia, anche se al primo posto troviamo un posticino che non è proprio castellano: [Benito al Bosco](#), a Velletri, ristorante molto amato da Tognazzi, cucina tradizionale molto solida, di ottima qualità, con una ricchissima offerta di carne e di pesce. Per un conto intorno ai 60 euro.

Al secondo posto della classifica del Messaggero troviamo un indirizzo di Albano, La Galleria di Sopra, cucina ispirata alla campagna romana ma con molti spunti creativi. Per il conto siamo sui 50-60 euro.

Al terzo posto un luogo del cuore per molti romani: l'[Oste della Bon'ora](#) a Grottaferrata, di Maria Luisa e Massimo Pulicati, che insieme ai loro figli mantengono sempre un buon livello di ospitalità e cucina in questo presidio della campagna romana. Sapori veraci,

ricette tradizionali soltanto lievemente alleggerite e fantasiose, e un servizio di condivisione bottiglie di vino che non guasta, soprattutto in questa fase di crisi. Prezzo sui 40 euro.



Massimo Pulicato con il figlio Marco, OSTE DELLA BON'ORA

Al quarto posto un'altra grande famiglia, trasferitasi lo scorso anno da Marino a Grottaferrata. Da [Taverna Mari](#) troverete ottime materie prime, ricercate con attenzione e cura, mano tradizionale in cucina e una amatriciana da record. Conto sui 35 euro.



Il carciofo alla Giudia della Taverna Mari a Grottaferrata

Al quinto posto troviamo invece Cacciani, quella che è una vera e proprio istituzione a Frascati, luogo simbolo del fuori porta nell'immaginario collettivo non solo della capitale. Qui dal 1922 il ristorante della famiglia Cacciani propone ricette tradizionali ma anche piatti di ricerca. Conto sui 45 euro.

Per il sesto posto si resta sempre a Frascati, con Zarazà. Anche qui cucina prevalentemente di tradizione (ma è questo, soprattutto, che cercano i romani in trasferta) anche se la tendenza è quella di dare sempre un tocco di leggerezza ai piatti, come - ad esempio - nel caso della rinomata carbonara vegetariana, completamente a base di verdure. Conto sui 40 euro.



La celebre porchetta di Ariccia

Al settimo posto l'Osteria N. 1 di Ariccia, patria della porchetta. Dunque, proprio come ci si aspetta, qui si trovano i sapori veraci e piuttosto robusti che girano quasi tutti sulla carne e gli insaccati di maiale. Conto-salvadanaio (che non guasta mai) sui 25 euro.

Nei vigneti dei Castelli troviamo invece, all'ottavo posto, l'osteria di Fontana Candida. Piatti della tradizione, in uno dei luoghi simbolo dove poter gustare le rinomate fettuccine fuori porta. Ma sono da segnalare anche dei buoni piatti di pesce. Conto sui 40 euro.



L'Abbazia di San Nilo a Grottaferrata

Per il nono posto si ritorna, secondo il critico del Messaggero, a Grottaferrata, non a caso uno dei centri che per primo ha promosso – anche con un manifesto di intenti che ha coinvolto già da qualche anno diversi ristoratori – la cucina della campagna romana. Quella delle puntarelle dei carciofi, della porchetta, della cotica e di tante altre ricette di recupero. Qui siamo all'Antica Fontana, segnalata per l'ottima amatriciana e un maialino di rara bontà. Conto sui 50 euro.



Uno scorcio del Parco Naturale dei Castelli Romani

Infine, al decimo posto la cucina di un altro indirizzo storico: La Foresta a Rocca di Papa, sulla dorsale dei due laghi Albani. Molto frequentato anche per banchetti il ristorante riesce però a vivere di vita propria ed è da decenni un'ottima meta per le grigliate fuori porta. Conto sui 60 euro.