



Il bello e il buono

Edoardo Raspelli

Un saporoso piatto di storia romana

La sorella è alla cassa; un fratello è in cucina per la nostra gola; un altro è in sala aiutato dal figlio (quando non studia a Ingegneria); un altro figlio è nella saletta di sopra a preparare, in un nuovo spazio tutto suo, miscele alcoliche di coraggiosa fantasia.

Così, in poche parole, un emblema della cucina romana e italiana nel mondo; così, non un ristorante ma una bandiera, un vessillo «politico» entusiasmante con una storia struggente: lo ricorda, nella prima pagina dello sterminato menu, la

rappresentante della famiglia Mariani che, dal 1887 (1), manda avanti a Roma Checchino al Mattatoio, affacciato sul monumentale ingresso di quello che fu il macello della Capitale.

A fine Ottocento, gli operai che vi lavoravano venivano qui, portando nell'osteria parte della paga che gli veniva data in natura. Così nacquero piatti della tradizione più povera come la coda (mica il filetto!) alla vaccinara o i rigatoni con la pajata (che sarebbe l'intestino del vitello che ha mangiato solo latte e che, in cottura,

rimane piacevolmente rappreso nel tratto che viene messo spezzettato sulla pasta).

«Politica», dicevo: sì, quella di scegliere di perpetuare per generazioni un patrimonio che si va perdendo; «si licet parva opponere magnis» («se è lecito paragonare le cose piccole a quelle grandi») per Pasolini i dialetti, per me i piatti, le ricette, i prodotti di quel dato territorio, che sia il peperone di Carmagnola o il carciofo romanesco.

Sotto la bassa volta secolare dell'affascinante antro scavato nella collinetta di anfore distrutte tra il 50 a.C. e il 450 d.C. eccovi (accanto a nuovi piatti di cucina vegetariana) immarcescibili capolavori, saporosi e strutturati: fagioli con le cotiche, insalata di zampe, testina di vitello, bucatini all'amatriciana o alla gricia, tonnellacci cacio e pepe, trippa alla romana, pollo alla cacciatora, manzo garofolato, i bolliti, grandi formaggi, panna cotta, gelati, cassatina. Un pezzo di storia con 60/70 euro. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Checchino dal 1887

Roma, via di Monte Testaccio 30
tel 065743816 - Per sms :3335855055
www.chechchino-dal-1887.com
Chiuso domenica sera e tutto lunedì
Ultima prova: 14-11-2019

VOTO

14.5/20

POSIZIONE	★★★★
AMBIENTE	★★★★
SERVIZIO	★★★★
VINI	★★★★