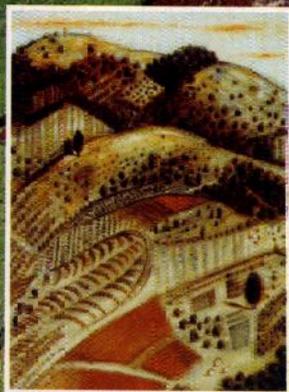


I VIAGGI

di Repubblica

ANNO XII
NUMERO 542
26 MARZO
2009

Summarario, supplemento gratuito al mattino, edito dalla Repubblica, abbonamenti e vendite: editore L'Espresso/Gruppo Editoriale L'Espresso, via Venezia 20, 00198 Roma



Paesaggio Marche I luoghi visti da Tullio Pericoli

Itinerari attraverso i panorami e la magia della sua regione

PARCO YOSEMITE - CENTO - VIENNA - TRESORE BALNEARIO - SUDAN



LA TORRE

Piazza Trento e Trieste 29,

Fiuggi, Frosinone

☎ 0775-515382

www.ristorantelatorre.biz

Prezzo medio: 35 euro
vini esclusi



I geni della semplicità

Cucina contadina con prodotti di territorio nel bel ristorante laziale

NEL CUORE del centro storico di Fiuggi trova accoglienza il ristorante "La torre" della famiglia Ciminelli. Maria è la cuoca, famosa per la sua cucina locale rivisitata con tocchi di genio: leggendari i suoi gnocchi che si sciolgono in bocca come un bonbon. Suo marito, Antonio, pluripremiato sommelier, ha lasciato le redine alla sua bravissima figlia Martina. Le altre figlie a turno aiutano in sala con il mitico maitre, Alessandro Cupini. Il ristorante "La Torre" accoglie i suoi ospiti in sale disposte su due piani (quello superiore è destinato a feste e cerimonie): tutti gli spazi sono molto accoglienti come la bella e piacevole terrazza. Grande la carta dei vini, ovviamente, ma non di meno la cucina. A una semplice pasta e broccoli, "Sagne ciociare con salsiccia e cime romanesche", Maria ha saputo aggiungere soppresata abruzzese deliziosa e una fantasti-

ca nota di mentuccia per rialzare il sapore del pecorino, il tutto su una pasta senza uovo fatta a mano. E, in questa armonia di sapori tradizionali tradotti in alta gastronomia, va subito ricordata un'altra prelibatezza: si tratta di un tortino di patate con coppa di Guarcino, risvegliato e reso leggero dall'acidità di un leggero sapore di agrumi. Da segnalare, inoltre, la zuppetta di bieta, molto contadina, che diventa chic con la ricottina e l'eccellente olio locale. Ma non basta. L'"Interpretazione di baccalà" merita da sola il viaggio. Mentre è classico ed eccellente il piccione in casseruola con ortaggi brasati. Come si vede la grande fortuna di questa cucina è l'uso di buonissimi prodotti che non mancano in zona. Per finire, tra gli altri dessert, il Grande assortimento dei dolci "La Torre", considerato superbo dagli habitue del ristorante.

SHOPPING

Tre generazioni nel segno del vino

Il miglior posto per trovare i vini segnalati nella rubrica a piè di pagina è "Trimani", la più antica enoteca di Roma. Già nel 1821 i Trimani vendevano vino in un negozio su Via di Panico. In seguito la famiglia Trimani si stabilì nell'attuale sede di Via Goito aperta nel 1876. L'attuale negozio conta circa 4500 referenze tra vini italiani ed esteri. Né si possono dimenticare spumanti, Champagne, liquori, raffinatezze alimentari, caffè, tè, e tanti articoli per degustazione. Attualmente il negozio di vendita ha 10 vetrine, più i magazzini. Dal 1970 l'azienda è gestita da Marco Trimani con la moglie Rosalena, oggi affiancati da Paolo e Carla, la quale regge il Wine Bar. Marco è la referenza assoluta per tutti i professionisti del settore. Sono poche le enoteche a Roma dove s'incontra una scelta così vasta e una conoscenza dei vini altrettanto robusta.

— TRIMANI —

Hernicus, aromi di montagna



UN ROBUSTO vino locale, l'Hernicus: un bel colore rubino con circa 16 gradi. È un vino di montagna che sa di cardo mariano e di genziana, con precisi sentori

di viola e marasca e una nota di vaniglia. Non delude di certo al cospetto di cacciagione e formaggi stagionati. Come aperitivo il Cà del Bosco Prestige. All'occhio è giallo paglierino con una punta verde. Questo

vino gioca tutta la sua piacevolezza su una bocca piena che sa di pesca e susina. Un gradevole sentore di mandorla e lieviti sul finale.

TRIMANI

Via Goito 20, Rcma
☎ 06-4469661
www.trimani.ccm



Cesane del Piglio, Hernicus
Coletti Conti, 13 euro



CA' DEL BOSCO Franciacorta
Prestige, 24 euro