

BRUNO AI 4 VENTI, A MONTEVERDE L'OSTERIA ROMANA ALLA SUA SECONDA VITA

13 Ottobre 2020



ROMA – Negli anni '50 Monteverde diventò il quartiere di elezione di alcuni artisti che si erano trasferiti nella capitale. Tra questi **Attilio Bartolucci, Pierpaolo Pasolini, Carlo Emilio Gadda, Giorgio Caproni** vissuti in un quartiere che ancora somiglia più a un paesino.

Qui dappertutto c'è aria buona e si sta più elevati rispetto al resto della città, come su una collina. Nella parte alta c'è una lunga strada alberata che taglia Monteverde collegando la zona vecchia alla parte "nuova".

Su questo percorso popolato da rigogliosi alberi e dove soffia puntuale il suo vento, c'è un viale chiamato, appunto, Dei Quattro Venti. Un nome che sembra d'ispirazione poetica ma è in realtà riconducibile a un fatto storico del Risorgimento che riguarda il sacrificio di ottanta garibaldini, in francese quatre-vingts.

A narrare queste vicende al civico 172/a dal 1962 c'è Bruno Ai 4 Venti, storico ristorante di famiglia e divenuto un punto di riferimento per la zona grazie alla sua cucina genuina che resta fedele alla tradizione senza esserne però ossessionata.

Giunto alla terza generazione di conduzione familiare, Bruno Ai 4 Venti è oggi nelle mani di **Alessandro Rotilio** che, in ordine di tempo, ha ereditato questa attività dalla madre e prima ancora dal nonno.

Seguendo l'imprinting del nonno, il nipote Alessandro – si legge in una nota – continua a proporre un menu con ovvi riferimenti al territorio spaziando con disinvoltura su ricette di tutta Italia.

Varcando la porta di Bruno Ai 4 Venti si avrà l'impressione di entrare nel classico ristorante di quartiere, accogliente e rassicurante, che esce dalle usuali referenze turistiche per sperimentare un'autentica osteria con specialità dal tocco tecnico attuale. Dopo il recente restyling del locale gli ambienti risultano rinfrescati e contestualizzati nel presente senza rinunciare a un'atmosfera retrò mentre il passato scorre sulle pareti attraverso le foto di famiglia. All'interno si contano 50 coperti che si alternano tra comode poltroncine di velluto verde ed eleganti sedute in pelle, mentre nel dehors i 30 coperti sono illuminati dalle luci rampicanti sull'albero e le siepi.

Da sempre la cucina di Bruno ai 4 Venti dà molta importanza alla pasta con una selezione di pastifici artigianali con cui collabora in modo costante. Come per la pasta all'uovo di cui una parte la prende in un micro pastificio di Salerno che consegna una volta a settimana strangozzi, pici, ravioloni mentre per la pasta secca si affida a Masciarelli nei formati speciali di spaghettoni e fettucelle.

Oltre ai grandi classici romani come Cacio e pepe e Amatriciana, i primi si arricchiscono sempre con qualche ingrediente originale che personalizza anche un grande piatto della tradizione in base alla stagione. Così, una semplice Gricia viene rivisitata con i fichi freschi o una Carbonara si sposa con asparagi e tartufo. In una cucina che calca il solco della cucina locale, ci sono poi le Fettucelle con polpo pomodorino e nocciole o gamberi e pistacchio, il pesto di fagiolini con la crema di formaggio e tutti i primi del giorno a base di pesce fresco pescato solo nei mari italiani.

Questo è il periodo della ricciola, ma si trova ancora il tonno fresco che viene preparato con melanzane e patate e tra i secondi anche i calamari serviti con contorno di cicoria oppure cucinati ripieni. Per la carne si riforniscono da Lem Carni, un'azienda molto innovativa e nel settore ormai dal 1971, dove acquistano solo danese e scozzese.

Tra le novità l'ingresso di un giovane pasticcere che, oltre a riprodurre fedelmente quei dessert immancabili al ristorante, come tiramisù, panna cotta o creme caramel, punta molto su dolci studiati e bilanciati da lui in laboratorio, in cui la frutta di stagione è una componente essenziale per comporre tutte le torte con la crema.

Nel corso degli anni Alessandro ha avuto il tempo di costruire una interessante cantina con circa 80 referenze alcune disponibili alla mescita, una buona selezione enoica in cui sono presenti anche le grandi casate vinicole.