

OSTERIA PALMIRA A MONTEVERDE, ANIMA AMATRICIANA E CUORE ROMANO

27 Aprile 2022



ROMA – Siamo a Monteverde, per la precisione al civico 29 di via Abate Ugone, una sorta di linea di demarcazione tra la parte vecchia e quella nuova di questo tranquillo quartiere romano circondato dalle mete più battute dai turisti, come Trastevere e il Gianicolo. Ed è qui che 9 anni fa è nata Osteria Palmira, che Gianni Mura in una delle sue bellissime recensioni, definì in modo pittoresco come un luogo dove “non si frega nessuno e in cui viene fatto solo quello che si sa fare”.

Dunque una dichiarazione di onestà e trasparenza fatta peraltro da una delle più belle e professionali firme del giornalismo enogastronomico di tutti i tempi. Osteria Palmira è una trattoria di quartiere, gestita dalla famiglia Rocchi ed è soprattutto un posto in cui la cucina romano/laziale viene eseguita in modo rispettoso, quasi purista, senza mai prestare il fianco a contaminazioni e a stravolgimenti.

A parlare è **Claudio Rocchi**, terza generazione di osti, cuochi e ristoratori. “La mia famiglia è originaria di Amatrice, poi, come è accaduto in molte famiglie, l’onda lunga del dopoguerra ha segnato cambiamenti e trasferimenti”. E fu così anche per i genitori di Claudio. Il papà **Antonio** insieme al fratello **Firminio** e alla moglie **Palmira** (da cui l’origine del nome dell’osteria) negli anni ‘50 aprono una trattoria in via del Boschetto nel cuore del Rione Monti a due passi da via Nazionale.

Insomma, la cucina, la ristorazione come pure i piatti della tradizione amatriciana e romana sono argomenti che hanno accompagnato Claudio e tutta la sua famiglia da sempre e l’apertura di un posto suo era il naturale prosieguo di una storia iniziata tanti anni fa.

Osteria Palmira, dicevamo qualche riga più su, è una osteria di famiglia e lo è per diversi motivi, il primo certamente perché a dare anima e corpo a questo locale c’è una famiglia. I Rocchi appunto, con Claudio che è oste, patron e cuoco, anche se confessa di stare sempre meno ai fornelli, poi suo figlio **Jacopo**, che si divide tra la sala e la cucina, e la sorella **Assuntina** che si occupa dei dolci e delle paste fresche.

Il filo diretto con le origini amatriciane segna la proposta gastronomica a partire dagli antipasti, passando per salumi e formaggi, quindi i primi del salumificio Sano e i secondi selezionati dalla produzione di Casale Nibbi, entrambi di Amatrice. Sempre tra gli antipasti, tutti da condividere, la girandola delle portate continua con picchiapo’, coratella con i peperoni (ricetta di Antonio, padre di Claudio) e ancora la trippa, le polpette di pane e cicoria e molto altro che cambia e si aggiunge con il variare delle stagioni. Descrivendo i piatti di Osteria Palmira, Claudio in modo schietto e sincero dice che “Qua si mangiano solo cose che piacciono a me. Filosofia troppo rigida? Forse, ma sta funzionando e quindi squadra che vince...”. Motivo per il quale non ci sono in carta i saltimbocca e neppure tante di quelle portate che il patron definisce “turistiche” e non fanno parte della vera tradizione gastronomica romano laziale. Stesso discorso per il pesce.

Aggiunge in seguito Claudio “A Roma fino agli anni ‘90, la cucina di mare si mangiava solo nei ristoranti sardi perché la cucina romana, tolto il baccalà, le alici e l’arzilla per la minestra, non ha piatti di pesce. Da Osteria Palmira è ancora così”. Qui l’ingrediente principale che mai manca in cucina è la tradizione, tutti i piatti che arrivano a tavola hanno una costante connessione con la storia. Come per i primi in cui la scena è equamente divisa tra i grandi classici romani e la pasta fresca. Per i classici si parte chiaramente con l’Amatriciana, che viene preparata con gli spaghetti Felicetti, e poi Gricia, Carbonara, Cacio e Pepe... La pasta fresca, prodotta dalle sapienti mani di Assuntina, spazia dalle fettuccine, gli gnocchi, fino agli agnolotti creati da loro padre ai tempi della trattoria di Monti: ripieni con 4 tipi di carni e conditi con il sugo alla vaccinara. E sempre dal ricettario di papà Antonio, provengono le

linguine di farro condite con un pesto di menta romana. Altro piatto che si trova solo qui sono gli gnocchi ricci di Amatrice, una pasta acqua e farina tirata a mano: a produrla per Osteria Palmira ci pensa una signora di Amatrice di 88 anni, la grande Mimma.

Tra i secondi non mancano le pietre miliari della tradizione come abbacchio al tegame e petto di vitella alla fornara e poi, certamente, le polpette di bollito che qui non vengono fritte ma cotte al forno. Si chiude in dolcezza con i dolci sempre realizzati da Assuntina: crostata ricotta e visciole, tiramisù, crema bruciata agli agrumi e creme caramel.

Il Lazio e la sua tipicità restano protagonisti anche per la carta dei vini che qui si compone di circa 100 etichette tutte provenienti da piccole realtà della regione. Una generosa selezione di bianchi come territorio vuole, ma anche rossi in primis il Cesanese e poi le bollicine. Se si è scelta la chiave del territorio prediligendo esclusivamente i vini laziali, non ci sono preclusioni sulle filosofie produttive quindi nella carta di Osteria Palmira trovano posto vini naturali, biologici, biodinamici e convenzionali. L'offerta del bere si completa con una selezione di birre artigianali, anch'esse laziali prodotte dal Birrificio Alta Quota di Cittareale (Rieti).