

“TRIPPA OSTERIA”, A TRASTEVERE LA NUOVA INSEGNA DEDICATA AL PIATTO UNICO DELLA TRADIZIONE ROMANA

12 Marzo 2019



ROMA – “Per tutta la mia infanzia non ho mangiato trippa”. Una confidenza contraddittoria se si pensa che **Alessandra Ruggeri** ha scelto proprio questo iconico piatto della tradizione per il nome del suo locale. Trippa Osteria è il nuovo indirizzo per tutti gli appassionati di cucina romana che vorranno mangiare “come una volta” ma con piglio contemporaneo.

La possiamo trovare da Nord a Sud, da Est a Ovest e sono tanti i modi in cui possiamo gustarla: Trippa Osteria propone almeno cinque varianti di uno dei tagli più poveri e sorprendentemente magri del bovino.

L’idea – racconta una nota – è di Alessandra, romana di nascita, cresciuta tra “le gonne di nonna Chiara” come lei stessa afferma nella sua bio e con una spiccata passione per il cibo. Un amore, quello che per la tavola, coltivato dall’età di 9 anni quando si diletta con il Dolce

Forno ricevuto in regalo da zia Carla. Rubava sempre con gli occhi. Tra gli “incontri fortuiti”, come li definisce Alessandra, quello con **Igles Corelli** e **Luisanna Messeri** con la quale è nata anche una bellissima collaborazione. Si diploma Cuoca grazie al corso professionale di Tu Chef e a cinquant’anni cambia definitivamente vita: smette i panni da impiegata aziendale e, dopo aver dato una mano al ristorante del suo compagno, investe in un’attività tutta sua. Nasce così Trippa Osteria.

Il piatto più amato all’interno delle osterie romane, molto apprezzato soprattutto dalle donne, dà il nome alla neo-osteria trasteverina di Alessandra e padroneggia in molte voci del menu. E allora, trippa fritta, trippa alla romana con pecorino, uovo a trippa, ravioli di trippa, trippa con fagioli e polpette di trippa. Come antipasti taglieri con selezione di formaggi, ad esempio la Marzolina o il Caciofiore, e salumi laziali, ma anche Crostini con fegatini di pollo e Picchiapò. Per i primi pasta all’uovo fatta espressa con i Maltagliati al Ragù di cortile o lo stesso formato in proposta vegetariana con Pesto di broccoli romani, nocciole di Viterbo e pecorino romano. A seguire, tutti i classici regionali: Rigatoni con la Pajata o alla Carbonara, Spaghettoni Cacio e pepe o all’Amatriciana.

Sui secondi si ritorna nuovamente bambini, come quando cucinava la nonna: Coda alla vaccinara secondo tradizione, Cotoletta di abbacchio impanata e fritta, Coniglio in umido con pomodorini ed erbe aromatiche, Baccalà alla trasteverina (prima fritto e poi ripassato in padella con uvetta, cipolla e pinoli), Animelle con i carciofi.

Specialità alla griglia con Scottadito e Tagliata di Manzo arricchite da gustosi contorni come Patate al forno, Cicoria Ripassata o Carciofi alla romana, Puntarelle in salsa d’acciughe. Oltre alla Zuppa inglese e al Tiramisù, si chiude con Crostata ricotta e visciole, Sampietrino, Crema pasticceria, panna e biscotto alle mandorle, Crema cotta con prugna e Torta rovesciata di mele caramellate.

Una cinquantina di referenze nella carta dei vini con etichette naturali, biologiche e biodinamiche, ma si può ordinare pure una classica Peroni o la Gazzosa. Ogni settimana, inoltre, Alessandra sorprenderà i suoi ospiti proponendo un fuori menu in rottura con la tradizione romana.

Un locale accogliente e dallo stile caldo, dove sentirsi a casa, esattamente come lo voleva Alessandra. Una reinterpretazione dell’osteria romana in chiave svecchiata, con un ambiente più ricercato senza risultare ingessato. Da Trippa Osteria è tutto autentico: il calore, i sorrisi e l’accoglienza sono i valori aggiunti che lasciano un’impressione positiva. La stessa che fa venire voglia di tornarci.