

LI SOMARI, A TIVOLI LA TRATTORIA FUORI PORTA “VESTITA” DI CUCINA LAZIALE

26 Ottobre 2022



TIVOLI – “Sono ancora aperte come un tempo le osterie di fuori porta”, citava **Francesco Guccini** nella sua “Canzone delle osterie di fuori porta”. Di recentissima apertura, Li Somari è l’ambizioso progetto del suo fondatore **Andrea La Caíta** (socio e fondatore di Acquolina* – Acquaroof Terrazza Molinari – Velo – Alto – Regina Elena di Pescara) che, in seguito all’esperienza con il suo ristorante Vesta a Tivoli – unico ristorante nella storia locale ad aver ottenuto Una Stella Michelin nel 2009 – ha voluto rimettersi in gioco con l’obiettivo di valorizzare nuovamente la cucina locale e la città di Tivoli grazie ad una nuova proposta culinaria.

Situato nel centro di Tivoli (Roma), Li Somari coniuga alla perfezione tradizionalità e innovazione con l’obiettivo di preservare al meglio la cultura del territorio laziale e al contempo valorizzarla grazie alla proposta innovativa dello chef **Adriano Baldassarre**.

Una proposta di cucina – si legge in una nota – prevalentemente laziale, seppur rivisitata in chiave innovativa: un racconto dei tanti territori che nel corso della storia l'hanno resa culla di differenti culture gastronomiche – Maremmane, abruzzesi, campane, ebraiche e romane – da sempre simbiotiche. Una proposta nuova, dunque, per chi dalla città vuole sperimentare una cucina regionale autentica e al contempo ricca di innovazione e stili culinari che si incontrano alla perfezione.

Situata nel cuore di Tivoli, nella parte superiore del locale al suo posto, in passato, si trovava la storica insegna di “Alfredo alla scaletta” prima e “La Belle Epoque” dopo. Nella parte inferiore invece, in una delle stalle più antiche della città, c'erano “li somari”, in dialetto Tiburtino. Da qui la scelta di preservare la storicità del locale scegliendo un nome che ne rifletta a pieno la tradizione legata all'uso originario della struttura ma che richiami anche la rinomata cocciutaggine di questi animali, forza motrice del progetto di Andrea La Caita. Il ritorno al paese, Tivoli, per scommettere di nuovo e caparbiamente su un progetto lontano dal successo garantito della città.

Un format legato strettamente all'executive chef Adriano Baldassarre, chef pluristellato, che meglio di tutti conosce la cucina laziale grazie alle sue origini laziali di Zagarolo. La sua proposta ha un focus ben preciso fatto di studio e rielaborazione del territorio in grado di esaltarne sapori e profumi.

“La nostra è una cucina giornaliera, pensata quotidianamente per garantire la freschezza delle materie prime portate in tavola così da garantirne la qualità. Un concetto di cucina fortemente incentrato sul rispetto del prodotto grazie alla scelta stagionale e legata all'utilizzo della totalità del prodotto, servendolo in più lavorazioni così da evitare sprechi” spiega Baldassarre.

Tra i signature gastronomici proposti dallo chef Baldassarre troviamo: Cacio di capra di Vicovaro con miele millefiori, Cacio sulla piastra, Gnocco di patate ripieno di pollo alla cacciatora, Raviolo ripieno di coda alla vaccinara Polpetta di coda alla vaccinara e Treccia di pajata di vitella. Patata di Avezzano in due cotture (alla cenere e fritta) e il Cappuccino di baccalà in versione tiburtina.

In carta sarà sempre disponibile un piatto come omaggio allo chef di Acquolina, **Alessandro Narducci**, scomparso prematuramente.

Lo chef propone anche tre menu degustazioni fino ad arrivare a un percorso che rispecchia in toto la sua cifra stilistica: Pane ai 5 cereali con Humus di Lupini, olive e olio locale; Carpaccio di trota, Acqua di pomodoro e lamponi; Agnello tonnato; Baccalà mantecato e patate con

tartufo e crostino con burro al prezzemolo; Polpetta di coda e sedano; Fettuccine burro, parmigiano, limone e maggiorana; Gnocchi di patate ripieni di pollo alla cacciatora, cipollotto e intingolo; Coniglio alla cacciatora e senape di Meaux; Millefoglie di lingue di gatto, crema e caramello salato, Biscotteria della casa e Caffè.

La trattoria ha 28 coperti a piano inferiore con una sala privé; al piano superiore lo Chef's table con 5 coperti, cucina a vista e una sala che entro dicembre 2022 ospiterà la pasticceria, un suggestivo camino del '500 e altri 30 coperti.

La carta dei vini, con oltre 500 referenze, rispecchia in toto il concept della cucina con una proposta di circa 90 etichette solo laziali, appartenenti a cantine di nicchia e ricercate. Toscana e Abruzzo spiccano tra le regioni vinicole di riferimento, in linea con la cucina figlia di culture e terre limitrofe. I vini laziali vengono accuratamente selezionati dall'esperto del territorio **Giulio Ficorella**, proprietario di un'enoteca ad Olevano Romano, che cura anche la parte gastronomica locale. **Manuel Mingoni**, con un'esperienza da calciatore professionista, è il sommelier della struttura e si occupa della scelta di tutti gli altri vini.

Sostenibilità e valorizzazione delle piccole realtà locali, a partire dalle aziende vinicole locali di **Piero Riccardi e Lorella Reale, Damiano Ciolli, Carlo Noro**, per citare alcuni dei nomi menzionati in una delle due carte dei vini - "Lazio e le chicche fuori dal Lazio" - curata da Li Somari e sempre disponibile. La seconda - l'Italia e il resto del mondo - nasce invece dalla collaborazione con l'Enoteca Gaudi e per questo non sempre fruibile.

Una cucina giornaliera e stagionale per garantire materie prime freschissime e che omaggia e promuove l'inclusività e la diversità, a partire dal personale. Ad affiancare chef Baldassarre in cucina troviamo infatti **Rahman Hifjur e Deluwar Talukdar** come maitre di sala, entrambi originari del Bangladesh.

"Rahman e Deluwar sono due ragazzi ambiziosi a cui ho voluto dare un ruolo di rilievo nella mia insegna. Precisi, puntuali e fortemente legati al progetto, sono ormai un punto di riferimento della squadra. Rispondono a pieno ai miei valori di inclusività e opportunità e rappresentano dunque un valore aggiunto per l'azienda, insieme al resto dello staff", spiega il titolare Andrea La Caita.

Una squadra più che una brigata: Alessio Pasquini, in quanto fautore della cucina circolare, rivalorizza le parti povere (quinto quarto) rendendole protagoniste. Completa il gruppo il sous chef ed economo **Ernesto Toma**, la responsabile dell'accoglienza **Isabella Tardani** e il più giovane del gruppo **Antonio Spizzuoco**, chef de pass.

“Seleziono personalmente e accuratamente i piccoli fornitori locali, artigianali, che producono materie prime seguendo la stagionalità del prodotto. L’idea è quella di avviare delle vere e proprie collaborazioni a lungo termine con le realtà laziali di nicchia per la produzione di olio, confetture, salse di pomodoro e altro realizzati ad hoc per noi. Un modo per valorizzare le piccole realtà sostenibili anche attraverso uno shop targato Li Somari” dice Andrea La Caita.

La scelta ecologica si evince anche dal locale realizzato interamente con materiale di recupero: pavimenti, tavoli, sedie e addirittura posate e bicchieri in argento, alcune delle quali realizzate dall’artigiano **Gianni Lopez** ideatore dell’insegna de Li Somari che accoglie i clienti all’entrata della struttura.

Un progetto, quello di Andrea La Caita, che coinvolgerà anche importanti chef stellati come **Alessandro Ferracci**, figlio di **Anna Dente** (cuoca riconosciuta come l’ambasciatrice della cucina romana nel mondo), **Daniele Lippi** e **Davide Pezzuto**, per cominciare. L’idea è far realizzare ad ognuno di loro un piatto da mettere in carta e che omaggi la cucina tradizionale del territorio in stile Li Somari; un modo per far confluire le eccellenze limitrofe a Tivoli, una sorta di ponte della cultura laziale. Una cucina territoriale caratterizzata da una riscoperta di sapori antichi, riproposti in combinazioni dal gusto innovativo in un locale accogliente ed eco-friendly, all’interno di un contesto di inclusione e diversità culturale – questa la proposta de Li Somari.

LE FOTO

