

L'OSTE AI BANCHI SI RIFÀ IL LOOK E PORTA LA SUA IDEA DI CUCINA ROMANA NEL CUORE DELLA CAPITALE

10 Gennaio 2023



ROMA – C'è aria di novità nel locale di **Massimo Pulicati, Maria Luisa Zaia e Marco Scarafoni** in via dei Banchi Vecchi a Roma. L'Oste ha aperto nel 2019 e, come tutti sanno, quella successiva non è stata una bellissima annata per la ristorazione. Così, perfino lo sbarco nella Capitale, nel pieno centro storico, dell'istrionico Oste Matto (matto in senso buono ovviamente!) è passato quasi sotto silenzio.

Ed ecco che Massimo Pulicati de L'Oste della Bon'Or di Grottaferrata, insieme alla talentuosa chef e moglie Maria Luisa Zaia, a Roma vogliono dire la loro sulla cucina romana: "Ci muove la passione, la curiosità, la voglia di fare e abbiamo portato tutto questo a L'Oste ai Banchi che per noi è la sintesi della nostra idea di cucina del territorio, della tradizione romanesca", dice Maria Luisa.

Ad accompagnare Massimo e Maria Luisa in questa avventura, il sommelier **Marco Scarafoni**, che si è occupato della carta dei vini, composta da circa 150 etichette, in cui emerge una particolare predilezione per i piccoli produttori del Lazio: “Una carta dei vini alfiere dell’enologia laziale, sempre in evoluzione e soprattutto che dà a tutti i nostri clienti la possibilità di bere e abbinare cibo-vino in modo sempre soddisfacente”, dice Marco.

La novità del ristorante in via dei Banchi Vecchi è il restyling del brand che diventa L’Oste ai Banchi e si arricchisce del pay off “Banco, Cucina e Cantina” a ricordare gli elementi cardini di questo locale a due passi da piazza Navona. Sul bancone all’ingresso, abbellito da una nota green, ora campeggia il nuovo logo. Gli interni sono stati rivisti e alleggeriti per accogliere il cliente in un ambiente più confortevole e farlo accomodare sui banchi, tavoli in legno e ferro battuto dove sostare per un aperitivo o degustare un buon calice o un cocktail, o nella sala, che un tempo ospitava l’antico chiostro di un monastero, ed oggi è impreziosita da un piccolo e suggestivo giardino a vista. Il ristorante si snoda lungo due piccole sale arredate con i banchi che conducono alla sala principale, per un totale di circa 30 posti.

In oltre 40 anni di attività, far degustare la cucina romana fatta non solo di primi piatti ma di tante altre specialità è sempre stato l’obiettivo principale dell’Oste e di Maria Luisa. Il pluripremiato indirizzo di Grottaferrata è stato per anni nel novero dei Bib Gourmand, ovvero riconosciuto dalla guida Michelin come un ristorante dove si mangia bene e si spende il giusto. Senza contare Slow Food, che considera da sempre in Massimo e Maria Luisa come depositari della cucina buona pulita e giusta nel Lazio.

L’indirizzo storico dei Castelli è oggi nelle mani del figlio **Flavio**, mentre l’altro figlio, **Marco**, gestisce l’indirizzo all’Appio Claudio, la Bonora. L’Oste in persona oggi lo troviamo quindi ai via dei Banchi Vecchi, a distribuire in maniera ecumenica fra i tavoli la sua simpatia e i racconti della sua avventurosa vita: “Accompano il cliente con il sorriso e una battuta, in modo informale cerco di guidarlo in un viaggio degustativo alla scoperta del nostro ristorante”.

In cucina, Maria Luisa con i suoi piatti sempre centrati e gustosi. Tra i cavalli di battaglia le paste fatte in casa, il Carcotto che è la sua personale rivisitazione della porchetta ma fatta con la punta di petto di vitello con riduzione al cesanese, i secondi romani e i dolci golosi come l’ormai celebre Crema Luisa.

A questi si aggiungono tante altre specialità, fra gli antipasti il Crostone di pane fritto con fagioli all’uccelletto e fonduta di pecorino o la Tartare di filetto di manzo con carciofi fritti e pomodorini confit, fra i primi di stagione il Tonnarello con ragu? di agnello e Passito oppure con Burro, alici di Menaica e polvere di pane ed erbe aromatiche del Pratone del Vivaro.

Ovviamente non mancano i primi della tradizione romana: Amatriciana, Carbonara, Gricia, Cacio e Pepe realizzati con prodotti della selezione D.O.L. Fra i secondi spicca l'Abbacchio alla Cacciatora, imperdibili anche la Trippa alla romana e il Saltimbocca dell'Oste fatto con Prosciutto di Bassiano D.O.L stagionato 18 mesi.

Nei dolci i tradizionalisti si fermeranno alla voce Tiramisù, ma l'Oste non potrà non suggerire di assaggiare la Pera cotta con frutti di Bosco, crumble di noci caramellate e gelato alla castagna, oppure la golosa Semisfera di cioccolato fondente al 74%.

Per accompagnamento si può prendere il vino, facendosi guidare da Marco che ha selezionato etichette del territorio laziale, piccoli produttori e grandi classici oppure optare anche per un buon cocktail, perché l'Oste ha rinnovato la proposta anche in questo senso. Ha aggiunto, infatti, la possibilità di fare l'aperitivo (Banchi o dell'Oste), con una formula drink&food tutto incluso.

LE FOTO





