

Caligola Osteria Sincera, a Prati una cucina romana, divertente e del ricordo

22 Febbraio 2024

di Redazione



ROMA – Da diversi anni a questa parte, Prati è diventato un quartiere in continuo fermento, con nuovi locali pronti a debuttare in un panorama già parecchio affollato e in cui non è sempre facile districarsi. Caligola Osteria Sincera ha avuto invece la capacità di distinguersi in questo mare magnum di indirizzi in cui mangiare, fin dalla sua apertura avvenuta a ottobre 2022, grazie a un’attenta selezione delle materie prime e ad una precisa idea di proposta gastronomica, che ovviamente ha un forte legame la città.

Caligola – si legge in una nota – nasce dall’unione delle menti e dall’esperienza del suo gruppo di soci e amici, con già diverse attività nella ristorazione, con un nome che è un

chiaro segnale del progetto: Caligola come l'eccentrico imperatore romano che voleva nominare console il proprio cavallo, animale che è diventato poi il logo dell'indirizzo di via Leone IV; e il sottotitolo Osteria Sincera, per richiamare la genuinità e la romanità dei piatti proposti, ma anche lo spirito giovane di un locale che è pronto a dire la sua.

Da Caligola si viene accolti in un ambiente caldo e conviviale, dove il legno alle pareti e nel pavimento e le luci basse che scendono sulla tavola regalano immediatamente una sensazione intima ma allo stesso tempo confortevole. Qui si porta a tavola la tradizione romana, che in alcuni casi viene rivisitata per dare a ricette storiche una veste diversa, ma mantenendo intatti i sapori. "Non solo tradizione romana, ma anche la nostra tradizione – spiegano all'unisono i soci -, in carta infatti ci sono piatti che raccontano la nostra infanzia e i nostri ricordi".

La cucina è affidata al 35enne **Anthony Morosillo** (*nella foto sotto*) che, dopo più di 10 anni ai fornelli di varie insegne della Capitale, porta da Caligola la sua esperienza e sposa il progetto che si è rivelato subito vincente, con un buon riscontro da parte dei clienti e una sala sempre piena, grazie anche a un orario che non mette paletti: il locale è infatti aperto tutti giorni dalle 12 a mezzanotte, con la cucina sempre attiva.

Partendo da un'importante ricerca della materia prima, collaborando con realtà sia locali che internazionali di eccellenza, nasce un menu che unisce sapientemente romanità e cucina del ricordo, in tutte le portate. Gli antipasti vanno dal classico carciofo alla giudia ai Chupa Chups di lesso (polpettine di manzo fritte) servite con salsa verde, ma c'è anche la particolare mortadella di Kobe (quindi di manzo e non maiale), con puntarelle e melograno. I primi seguono la stessa logica, ci sono tutte le paste romane "amatriciana e carbonara sono i piatti più richiesti dai clienti", ma la tradizione rivisitata trova la sua felice riuscita nelle paste ripiene, come i Tortelli ripieni di pollo alla cacciatora e i Ravioli ripieni di porchetta.

Cotture lunghe per i secondi, con le polpette al sugo, l'abbacchio cotto al tegame a fuoco lento per due/tre ore, stesso tempo del maialino in olio cottura al forno, poi servito con mele. E per gli amanti dei saltimbocca, da Caligola possono trovare una versione speciale, col Patanegra.

Il menu qui è sempre work in progress e tra i piatti di più recente realizzazione, frutto di studio e coerenza con la filosofia del locale, c'è il Cordon Bleu: "Rappresentala nostra infanzia – spiegano i soci – e il nostro obiettivo è trasformare il prodotto che tutti conosciamo come confezionato in un piatto fatto in casa. Qui lo chef usa la scamorza affumicata che seleziona da Beppe e i suoi formaggi, per avere ogni settimana una scelta sempre diversa e ampia di formaggi da far degustare agli ospiti". Non proposte innovative, bensì in grado di stupire e di

risultare inaspettate. Da Caligola, infatti, c'è anche una forte componente ludica, nelle portate che vogliono essere divertenti e nei dettagli: antipasti, primi e secondi vengono serviti all'interno di piatti con scritte simpatiche e sincere, e poi a chi ordina l'amatriciana viene goliardicamente fatto indossare un bavaglio. A gestire la sala ci pensa la giovane **Federica Moretto**.

Il fil rouge del progetto passa anche dalla carta dei vini, "lo specchio della cucina" raccontano i soci. Una cantina di circa 200 etichette con bottiglie che hanno fatto la storia del vino italiano, come il Sassicaia, ma ci sono anche naturali, biodinamici, macerati, scelti per abbinarsi ai piatti. Il lavoro della squadra di Caligola arriva fino alla vigna, con Caligolino, vino nato dalla collaborazione con le Cantine Fabi di Marino e con il cavallino sull'etichetta: un bianco (chardonnay 95%, malvasia puntinata 5%) e un rosso (syrah in purezza).

