

Ha aperto “Campo”, l’osteria contemporanea che riporta a Roma la cucina contadina italiana

16 Gennaio 2026



ROMA – Alla fine del 2025 ha aperto a Roma, in Via Ezio n.57 a pochi passi dalla fermata Lepanto, Campo-eat local love season, il nuovo progetto ideato da un gruppo di soci ristoratori che porta nel quartiere Prati un’osteria moderna ispirata alla cucina contadina italiana. Un luogo che vuole riportare in tavola i piatti di famiglia, i sapori “di una volta” e una convivialità che oggi si è quasi perduta, riletta però con una sensibilità contemporanea e una rigorosa attenzione alla qualità delle materie prime.

Il nome “Campo” racconta l’anima agricola del progetto: un ritorno alla terra, alla stagione, ai gesti semplici, alle ricette che attraversano generazioni. L’ambiente riflette questo immaginario con un grande dehors circondato dal verde vivibile tutto l’anno – circa quaranta posti – e un interno essenziale e luminoso da sessanta coperti, dominato da materiali naturali, tessuti chiari e tonalità morbide del grigio.

La prima sala, con il bancone, accoglie per un aperitivo informale; la seconda è la casa della cucina, dove la tradizione si muove con passo contemporaneo.

La cucina

Il menu esprime l'idea di "cucina emotiva": una ristorazione che tocca la memoria, recupera preparazioni quasi scomparse e valorizza la lentezza del fare. Si apre con il "campo di verdura", una sezione dedicata agli ortaggi stagionali che mette al centro prodotti veri e preparazioni essenziali: dalla zucca al forno con salvia, nocciole e mosto cotto ai finocchi gratinati, dalle patate schiacciate croccanti al cavolo e carote marinate, fino all'insalata di funghi freschi.

Seguono gli antipasti dell'Italia popolare - alici imbottonate, polpette di manzo e parmigiano, cuore di carciofo fritto, polenta con porcini e tartufo - mentre i primi fondono memoria e tecnica: la pasta e fagioli con cozze e cotica soffiata, la lasagna verde al ragù come dedica alle origini emiliane dello chef, l'osso buco con risotto allo zafferano e i grandi classici della cucina romana.

Nei secondi la materia prima guida ogni scelta: la Tomahawk di pecora con puntarelle, il tentacolo di polpo rosticciato e il brasato di manzo al fondo bruno raccontano una cucina che non cerca l'effetto, ma la profondità. Il percorso si chiude con un carrello dei dolci e una selezione di formaggi firmata da **Loreto Pacitti**. Tra i piatti identitari spiccano la degustazione di polpette in tre varianti (al pomodoro, agnello e carciofi, picchiapò) e la fettuccina burro e parmigiano. La domenica, come nelle vere case di famiglia, compaiono piatti fuori menu dedicati al pranzo conviviale. Molte proposte sono disponibili anche in versione gluten free o senza lattosio.

La cucina è guidata da **Mattia Chendi**, 41 anni, origini emiliane ma nato e cresciuto a Roma, con un percorso tra Italia ed estero che gli ha permesso di costruire una spiccata sensibilità. La sua è una cucina "che ascolta la terra": gesti misurati, sapori riconoscibili, rispetto delle materie prime e di ciò che rappresentano.

"Non cucino per stupire, ma per far ricordare - racconta. - La tradizione non è nostalgia: è una lingua viva, che va capita e reinterpretata".

Materie prime e prezzi onesti

La selezione degli ingredienti è uno dei pilastri del progetto. Campo lavora con realtà eccezionali del panorama agricolo e artigianale italiano: l'Azienda Agricola Travaglini, le

produzioni ittiche di Urbano, i formaggi di Loreto Pacitti, la filiera de Le Galline Felici, le farine del Molino della Giovanna, il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp, gli oli dell'Oleificio Quattrociocchi, il riso Zaccaria, la pasta del Pastificio Mancini, il pane di Pane e Tempesta, le produzioni biologiche dell'azienda Ortuso e lo zafferano Monticiano. La carta dei vini – circa settanta etichette, con una naturale prevalenza di rossi italiani – accompagna la cucina con equilibrio e autenticità.

Campo nasce come un luogo dove mangiare bene a prezzi onesti, ritrovando il piacere dei piatti condivisi, del tempo dedicato alla tavola e del cibo che sa parlare alla memoria. Un'osteria moderna che restituisce dignità e poesia alla semplicità.