

La Caïta apre “Al Madrigale” a Tivoli: “Mi piacerebbe che diventasse un po’ come la Costiera Amalfitana”

23 Gennaio 2025

di Jolanda Ferrara



TIVOLI – Agnello brodetto in cacio e uovo al callaro, Raviolo del contadino in riduzione di pecora con cuore di bue essiccato, aromatizzato e grattugiato sopra, Topinambur sotto la brace, Crostata di ricotta e visciole rivisitata. È un assaggio di cosa si mangerà da Al Madrigale, ristorante di Nuova cucina rurale, come recita il sottotitolo, in apertura in questi giorni sulla piazza centrale della bella Tivoli (Roma).

Quattro mani meglio di due, deve aver pensato il manager della ristorazione **Andrea La Caïta**, direttore del progetto, affidando la proposta fine dining della nuova insegna a **Daniele Lippi**, bistellato executive dell’elegante Acquolina in The First Roma Arte Hotel, e **Gian**

Marco Bianchi, 34enne originario del territorio, “scelta non casuale”, in duo con Lippi già da alcune stagioni.

Due i menu degustazione proposti, con il Miseramente dedicato alla cucina contadina povera, iconica, di tradizione stretta, e il Migrazione, ovvero cucina rurale “di contaminazione, con visione contemporanea”. Né mancherà e la possibilità di ordinare dalla carta (minimo 2 piatti).

Al Madrigale, 6 tavoli e un privé, avrà una doppia anima fine dining “tra storia e visione contemporanea” spiega La Caita a *Virtù Quotidiane*, “traendo ispirazione dalla cucina povera dell’hinterland, dalla Valle dell’Aniene al mare”.

Perciò carne, pesce e tanto vegetale preparati con sistemi di cottura ancestrali: sotto la brace, nella terracotta, nel sale, con il pane.

Su tutto l’idea di celebrare il mondo dei pastori e la transumanza, la cucina di territorio e di recupero. Un’ode – da cui il naming Al Madrigale – al mondo agropastorale e sue sublimazioni. Di concezione rurale anche i vini in carta, da piccoli produttori di uve autoctone del centro e sud del Paese a etichette del Nord e d’oltralpe.

L’esperienza da Al Madrigale sarà articolata in tre momenti: aperitivo a piano terra, benvenuto al tavolo dello chef (senza postazioni fisse), e servizio al tavolo. Fumeur esterno per assaporare sigari selezionati e cioccolato,

Il nuovo progetto di ristorazione porta a quattro le insegne gastronomiche firmate da La Caita sul territorio tiburtino. Al Madrigale si aggiunge a Li Somari, neo trattoria dai sapori esplosivi nelle mani dello chef **Adriano Baldassarre** e della sua effervescente brigata; lo street food La Mangiatoia, il Donkey’s bar cocktail bar accessorio a Li Somari con intrattenimento e piccola cucina.

“Il sogno” ha detto a Vq il top manager della ristorazione capitolina, “è di trasformare la mia amata Tivoli in un pezzo di Costiera amalfitana, un resort diffuso con diverse proposte di ristorazione, divertimento e relax”.

Di visione in visione, la progettualità multiforme di La Caita non conosce sosta: “Prossima apertura per metà marzo de Li Somari a Milano con l’attore **Claudio Amendola**, e del gastronomico Nomos-Nuova cucina romana, in Piazza Navona in aprile”.

LE FOTO







Daniele Lippi e Gian Marco

Bianchi



Andrea La Caia



