

La Fraschetta: dopo Castel Sant'Angelo e Grottaperfetta apre a Porta Portese

2 Maggio 2024

di Redazione



ROMA – La Fraschetta estende la sua attività in un altro quartiere nevralgico della Capitale: “Stavamo cercando un’altra location per la nostra terza apertura e la zona ci è piaciuta in quanto strategica, tra Monteverde, Testaccio e Trastevere” dichiarano i fratelli **Andrea** e **Guido Zappavigna**.

Il nome “fraschetta” prende spunto da un’identità ristorativa tipica dei Castelli Romani che la famiglia Zappavigna, da molti anni attiva nella ristorazione, ha portato a Roma aprendo il primo spin-off in centro nel 2009, in via Brunetti. Dopo l’ottimo riscontro ricevuto, è stata inaugurata nel 2015 La Fraschetta di Castel Sant’Angelo e nel 2018 La Fraschetta di

Grottaperfetta.

Negli anni, accanto all'attività di Andrea e Guido, è subentrata quella dei rispettivi figli: **Ludovica, Lorenzo e Alessandro**, una nuova generazione che vuole conservare salda la tradizione familiare e guardare ai tempi futuri.

Da qui l'esigenza di creare il gruppo Romaneria, che fa capo alla famiglia Zappavigna, per identificare e diffondere la filosofia de La Fraschetta ed iniziare a estendere il progetto imprenditoriale anche sul territorio nazionale ed estero: "La tradizione romana si deve avvertire sia nel cibo sia nel servizio. Bisogna sentirsi a Roma anche quando non si è a Roma. Questa sensazione deve percepirsi sempre grazie al lavoro della cucina e della sala, che deve essere in grado di trasmettere l'anima concreta e poliedrica della Capitale" sottolinea Ludovica.

Ne La Fraschetta di Castel Sant'Angelo, Grottaperfetta e Porta Portese del gruppo Romaneria si mantiene viva la familiarità e la genuinità del cibo tipico delle antiche fraschette ma attraverso una realtà ristorativa sempre più organizzata che, grazie all'accurato lavoro di oltre 45 persone, garantisce ogni volta lo stesso prodotto finale e la stessa qualità alla clientela.

Ne La Fraschetta di Porta Portese e negli altri locali, l'offerta si basa su piatti semplici, tipici della tradizione romana che vengono serviti in un ambiente ospitale, schietto e sincero. Arredata con i colori della città di Roma, La Fraschetta di Porta Portese si compone di due sale, una all'ingresso e una al piano inferiore dedicata soprattutto agli eventi. A queste si aggiunge un ampio dehors con una sessantina di posti. "Vogliamo trasmettere a tavola la nostra passione per la città di Roma attraverso i colori, i piatti e l'accoglienza familiare" specifica Andrea.

Il cibo e le ricette sono quelle delle mamme e delle nonne, i sapori sono quelli di casa, la cucina si basa sulla qualità delle materie prime, la sicurezza degli alimenti con qualche rivisitazione per quanto riguarda i piatti del giorno.

'Tanto pè comincià' si può assaporare l'Antipasto della Fraschetta, un misto di salumi, formaggi e sottoli, le Bruschette con salse artigianali e il Lingotto cacio e pepe. Nei primi piatti regnano i grandi classici della cucina romana, tra i più richiesti gli Spaghettoni alla carbonara come anche i Rigatoni alla amatriciana, i Rigatoni Cacio e Pepe e la Gricia. Il giovedì sono disponibili gli Gnocchi di semolino al sugo di coda.

"Per il guanciale e la porchetta ci riforniamo da delPonte, da Cibaria per il pecorino romano,

da Delfino di Cetara per le alici e la loro colatura, usate ad esempio per le puntarelle e la Pajata (quando c'è) e poi andiamo da molti piccoli produttori" chiarisce Guido.

Tra i secondi da evidenziare i piatti a base di quinto quarto come la Trippa alla romana con pecorino e mentuccia, la Coratella di agnello, la Coda alla vaccinara. In carta anche Saltimbocca alla romana e Abbacchio Igp al forno con patate. E Pe' finì in bellezza, come recita il menu, il Tiramisù, la Crostata ricotta e visciole e le Ciambelline al Vino.

Da bere una ventina di etichette di vini locali e non, vino della casa servito nelle "fiale di una volta", birre artigianali e alla spina.

Tra le specialità in carta, il Luna Pork una sezione dedicata alla porchetta di Ariccia Igp. Da provare la Porchetta al piatto con focaccia calda e lardo che je se scioglie sopra, le Polpette di porchetta fritte, il Tegamino di porchetta al forno con caciocavallo e una divertente rivisitazione del kebab in versione romanesca: il Porkettab co'patate, una piadina con porchetta, lattuga, pomodoro e salsa yogurt.

Nel 2009 a via Brunetti, nel centro di Roma, Andrea e Guido Zappavigna, dopo precedenti esperienze nel settore ristorativo, aprono la prima Fraschetta. Non essendoci la canna fumaria venivano serviti solo piatti freddi o da scaldare. Il locale era molto piccolo con tavoli comuni e già emergeva il desiderio di creare un ambiente familiare e goliardico. Dopo aver chiuso via Brunetti, nel 2015 la famiglia Zappavigna apre La Fraschetta di Castel Sant'Angelo, nel 2018 La Fraschetta di Grottaperfetta e poi quella di Porta Portese.