

Ristoro La Dispensa a Boccea, cucina di gran gusto in un casolare di campagna a due passi da Roma

25 Gennaio 2024

di **Redazione**



BOCCEA – Roma è talmente immensa e tentacolare, racchiude in se tante anime. C'è quella caotica del centro, quella popolare dei quartieri storici, ma questa città a volte in alcune sue zone pare quasi non essere più lei. Quante volte ci è capitato di passare per stradine semideserte, quanto il resto della città scoppia di gente e traffico, e dire “Sembra di non stare a Roma!”. Ecco, questa stessa frase la si può pronunciare andando verso Boccea, quartiere “giovane” della Capitale che è nato infatti nel 1977.

Sarà forse la recente formazione di questo complesso urbano, o magari proprio un progetto preesistente, in ogni caso ciò che colpisce è il verde di questo quartiere e allora sì può

scappare di dire “Sembra di non stare a Roma!”. Qui, tra ampie zone verdi, il primo maggio del 2007 è iniziata la storia de Il Ristoro La Dispensa, un ristorante che per i romani rappresenta ormai il luogo da raggiungere quando si ha voglia di una ottima cucina gustata in un casale di campagna, senza però abbandonare la città.

La storia del Ristoro La Dispensa parte da un desiderio, quello condiviso di **Gianfranco legiani** e sua moglie di aprire un posto in cui proporre una cucina mediterranea, senza tanti fronzoli ma di grande qualità. Erano gli inizi del 2000, Gianfranco e sua moglie cercano incessantemente, addirittura per un momento avevano pensato di trasferirsi in Sardegna e di aprire lì il loro ristorante, ma poi esce fuori la possibilità di questo terreno a Boccea di proprietà della famiglia Federici, già titolare nella zona di una grande azienda agricola.

“Abbiamo acquistato questo lotto di terra nel 2000, ancora non c’era stato il passaggio all’euro! – racconta Gianfranco legiani – . Ci siamo innamorati di questo luogo a prima vista. Questi due casali immersi nel verde hanno colpito subito me e mia moglie, ed abbiamo pensato che fosse proprio il posto giusto per dare forma al nostro progetto”. Come evidente, tra l’acquisto e l’apertura del 2007 sono passati ben sette anni tra lungaggini burocratiche e un lungo lavoro di ristrutturazione che è intervenuto su questo appezzamento. Nel profondo lavoro di riqualificazione ciò che non è stato cambiato invece è proprio il nome che è legato alla storia di questo posto “Sul terreno dove oggi c’è il nostro ristorante, prima c’era un’azienda agricola che vendeva al pubblico i prodotti coltivati, si chiamava La Dispensa. Noi abbiamo semplicemente aggiunto il termine Ristoro”.

In questo spazio ampio che – a pieno regime – riesce ad accogliere quasi 250 persone, si realizza una cucina che lo stesso titolare, ama definire mediterranea. Nel generoso menu del Ristoro La Dispensa trovano spazio carne, pesce e anche la pizza. La carta raccoglie molti piatti, che attingono dal lato classico della cucina italiana e che vengono realizzati con materie prime di eccellente qualità, partendo da frutta e verdura entrambe acquistate dalle due aziende agricole limitrofe.

“A un chilometro da noi c’è l’azienda agricola Ortuso, a un’altra manciata di chilometri c’è quella dei Fratelli Papa. Da loro – spiega Gianfranco – sin dall’apertura prendiamo prodotti stagionali, freschissimi con consegna quotidiana”. Stessa attenzione per il pesce, tutto proveniente dall’asta del mercato di Fiumicino; per la carne invece si può contare sulla professionalità di un bravissimo selezionatore, **Christiana Petti** dell’EK Carniche sceglie per Ristoro La Dispensa carne internazionali di eccellente qualità, come il manzo danese che viene frollato in casa almeno 4 settimane. Tra i piatti di pesce che sin dall’apertura riscuotono un grande successo tra la clientela ci sono i gamberoni avvolti in una fetta di lardo alle erbe, poi ricoperti di pasta kataifi e fritti ma anche – tra i primi – la zuppetta di mare, anche questo

piatto signature del ristorante oppure la seppia scottata servita con una coulis di pomodoro. Poi, ovviamente, è il mare a dettare le regole nella composizione del menu e così “questi giorni ci è arrivata una fantastica ricciola di 27 kg – spiega il titolare – con la quale stiamo facendo grandi piatti, tra cui una fantastica tartare”. Completano la carta del mare piatti classici ma sempre apprezzati come gli spaghetti alle vongole, il risotto agli scampi ma anche dei tonnarelli con telline sgusciate al profumo di rosmarino”.

Passando alla carne, tra i primi non mancano i classici della romanità: “Stiamo a Roma e non abbiamone anche mai pensato di non inserire la carbonara o l’amatriciana tra i primi. Anche qui però – racconta Gianfranco legiani – abbiamo voluto selezionare le migliori materie prime come nel caso del guancialetto che prendiamo a Viterbo da Coccia Sesto”.

A completare la vasta proposta gastronomica c’è la pizza realizzata con lievito madre attraverso una lievitazione di minimo 48 ore. Viene cotta in forno a legna e farcita con prodotti di stagione; nel menu dedicato ci sono circa 20 pizze diverse tra le quali non mancano certamente le classiche con l’aggiunta di qualche pizza dalla farcitura più ricercata.

Nella generosità generale che caratterizza un po’ nella sua totalità il Ristoro La Dispensa, non è da meno la carta dei vini che può contare su una cantina che racchiude quasi 1200 etichette, vera passione di legiani. “Sulla carta dei vini ho sempre puntato ed investito molto, sin dall’apertura. Oggi questa cantina è il mio grande orgoglio, oltre che per la grande quantità di etichette presenti anche perché permette la bevuta a tutti i nostri clienti, anche chi cerca un vino con un buon rapporto qualità prezzo”. Completano la carta del bere una selezione di gin internazionali e una dedicata alla mixology con i grandi classici del bere miscelato.

Il Ristoro La Dispensa può contare su un ampio spazio all’aperto, perfetto per la stagione calda. Nel resto dell’anno ad accogliere circa 200 coperti ci pensano due sale grandi e comode. C’è la Sala Camino e la Sala “Roccia” il cui nome è legato ad una scoperta fatta in fase di ristrutturazione.

“Gli operai mentre buttavano giù le pareti per unificare i due casali – racconta il titolare – si sono trovati davanti questo muro interamente in pietra che ho fatto recuperare e lasciato integro”.

Gestire un locale così grande e dalla capienza così vasta, dal punto di vista della gestione del servizio in sala può essere complicato. Ma non in questo caso perché Il Ristoro La Dispensa si avvale di una squadra di camerieri preparati e attenti alle esigenze del cliente, grazie anche all’attenta supervisione di Gianfranco legiani che può contare anche sul supporto di suo figlio

Tommaso, poco più che ventenne ma pronto a prendere le redini del locale di famiglia.