

Trattoria del Cimino: la cucina della Tuscia viterbese nel più antico palazzo di Caprarola

8 Ottobre 2024



CAPRAROLA – Il Medioevo trova casa nel viterbese. Caprarola è conosciuta per Palazzo Farnese, antico simbolo di potere e influenza politica di una famiglia che ha cambiato l'urbanistica locale, ma è rinomata anche per la sua tipica gastronomia. La Trattoria del Cimino è una delle imperdibili eccellenze della zona. Si è attirati subito dall'architettura esterna del palazzo, il più antico di Caprarola, situato lungo una delle maggiori arterie della Via Cassia, Vico Cimino da cui prende il nome.

Una gestione quella della famiglia Calistri che inizia nel 1895 con l'apertura della prima locanda che poco ci mise a diventare il luogo di ritrovo dell'intera comunità. Tra un canto e una fiaschetta di vino sorse con il tempo l'esigenza di creare un angolo gastronomico in paese.

Così nasce la trattoria emblema della tradizione locale e con un filo conduttore che lega il

passato al presente: “La professionalità, perché si è fatta sempre selezione delle materie prime di altissima qualità rispettandole e trasformandole in maniera tradizionale, ma è qui la differenza. Tutti potrebbero, ma nessuno riesce a mettere in pratica questo connubio rendendo un piatto unico ed equilibrato come le cinque generazioni della mia famiglia fanno da ormai 130 anni. In più si è aggiunto un servizio attento e una carta dei vini tra le migliori al mondo”, dice **Samuele Calistri**, sommelier della trattoria a *Virtù Quotidiane*.

La cucina proposta è quella tipica della Tuscia viterbese fatta con materie prime locali d'eccellenza come la Nocciola Tonda Gentile. Di questo prodotto hanno fatto uno dei loro punti di forza producendo la famosa torta alla nocciola e il semifreddo della casa. Non mancano le varianti salate come i picci con impasto alla nocciola. Idee tutte provenienti dall'esperienza di **Maria Assunta Stacchiotti**, chef della Trattoria del Cimino. Durante la sua formazione ha avvicinato periodi nelle cucine di **Lucio Pompili** e **Anthony Genovese**, salvo poi tornare a casa nella sua amata Caprarola.

Il suo punto di forza è la pasta fresca declinata nelle migliori varianti della tradizione laziale come l'imperdibile amatriciana. Anche i secondi piatti sono un'ode al territorio con selvaggina locale e pescato del lago di Bolsena. Un chilometro zero che ha saputo conquistare il favore del pubblico anche grazie all'ampia carta dei vini opera di Samuele Calistri. Pregiate etichette di vini e distillati da abbinare a quella che è la cucina delle donne della famiglia.

“Durante il periodo di Pasqua si vendevano più di 100 kg di tozzetti e amaretti. Abbiamo ritrovato la vecchia ricetta della mia bisnonna dove si pesava con i gusci dell'uovo. Con mia madre e mia nonna l'abbiamo ripresa e riprodotta”. Storie di famiglia che aiutano a rafforzare un'idea di cucina basata sulla tradizione e sull'importanza della famiglia.

Alla Trattoria del Cimino c'è però una cosa che fa la differenza ed è l'accoglienza. Come nelle trattorie di una volta c'è un vero oste ad accogliere i commensali e li fa sentire parte della famiglia. Attraverso curiosità e aneddoti si rivive la loro storia, ma ci si prepara anche a comprendere meglio il cibo che verrà servito.

Sotto quelle volte affrescate sembrerà di fare un viaggio indietro nel tempo a suon di trippa al pomodoro con la menta, come vuole la tradizione laziale, e di zuppe di cicerchie. Un'atmosfera conviviale che non ti mette in soggezione, anzi ti invoglia a invitare il padrone di casa a sederti al tavolo con te per mangiare un boccone insieme. La Trattoria del Cimino avrà anche vinto premi e riconoscimenti, ma prima di tutto è un luogo di quelli dove vorresti tornare per trovare buon cibo e ottima compagnia.

LE FOTO







