

ANTICA OSTERIA TERREMOTO A GENAZZANO

testi e foto di Massimiliano Rella

Da Terremoto la carne accoglie i commensali fin dal 1890, l'anno di nascita di quest'antica osteria dall'ottimo rapporto qualità/prezzo e a conduzione familiare. Siamo a Genazzano, un incantevole borgo sui Monti Prenestini, in provincia di Roma ma quasi in Ciociaria. Giunta oggi alla 6ª generazione, l'osteria della famiglia Franesini è un indirizzo sicuro per chi cerca **una cucina di territorio e di tradizione** — romana e della campagna laziale — e senza pericoli per il portafoglio: tre abbondanti portate più contorno a 28-30 euro bevande escluse; due portate a 18-20 euro.

La qualità della materia prima innanzitutto. Tra i primi piatti della casa spiccano gli gnocchi *a coa de sorica*, cioè a coda di topo, una sorta di picci conditi con un sugo di carne a base di spezzatino. Oppure gli *gnocchi alla gricia*, quelli di patate il giovedì, i *ravioli ripieni di cacio e pepe*. Tra i secondi una *coda alla vaccinara* da scuola, i *fegatelli di maiale sfumati in vino bianco*, con foglia d'alloro e contorno di cicoria, peperoni o patate, la *trippa alla romana* con pomodoro, menta e pecorino, la *coratella d'abbacchio in bianco* con la cipolla, il *coniglio alla cacciatora* (in bianco con aceto, aglio e rosmarino), salsicce, bistecche e

una curiosità della vicina Zagarolo, il *tordo matto* (a cui è dedicato un Festival), cioè un involtino di carne di cavallo con un ripieno di battuto di lardo di suino e spezie, tra cui il coriandolo.

Si chiude in dolcezza con biscotti secchi, tra cui la *barachia*, un dolce di derivazione ebraica, sembra introdotto a Genazzano ai tempi della comunità sefardita (gli ebrei di Spagna). Si tratta di una "crostata al contrario", l'impasto della crostata va a formare un saccottino a 6 punte, che chiude un ripieno di marmellata di prugne. Alcuni forni del paese spennellano sopra anche della chiara d'uovo zuccherata.



Coda alla Vaccinara all'Antica Osteria Terremoto dal 1890 a Genazzano (RM).