

"Se annate de prescia da Fortunata nun potete magnà" ...

by - giovedì, luglio 26, 2018

<http://www.vinotype.it/se-annate-de-prescia-da-fortunata-nun-potete-magna/>

*"Se annate de prescia da Fortunata nun potete magnà
se volete magnà dovete d'aspettà
perché la robba nostra è fatta a mano e gli intruj nun li famo!"*

questa è l'accoglienza riservata al cliente affamato che fa capolino sulla porta dell'Osteria Da Fortunata.

Roma, via del Pellegrino, pieno centro storico, pieno giorno: due sfogline impastano e tirano la pasta fresca, ininterrottamente, su un tavolo che affaccia sui tavolini all'aperto, proprio sulla strada che si immette su Piazza della Cancelleria.

C'è da fare la fila se non si prenota con anticipo ma l'attesa merita: oltre i clienti romani assidui, lo sanno bene anche i turisti che si passano subito la voce e che vi ritornano due o tre volte durante lo stesso soggiorno romano.

Siamo di fronte alla classica proposta di cucina tradizionale capitolina che qui Da Fortunata trova il suo punto di forza nella lista delle paste fresche fatte al momento. Ogni formato di pasta viene servito, a scelta del cliente, con uno tra i diversi condimenti segnalati nel menu.

E nella carta dei vini è disponibile il Frascati Superiore Eremo Tuscolano prodotto da Valle Vermiglia nei vigneti di Monte Porzio Catone sul monte Tuscolo: un vino che gioca sempre il ruolo di jolly nei menu con primi piatti legati alla tradizione romana.

Il suggerimento è quello di partire con un fritto misto o con delle burratine, con il vino servito ben fresco, per poi passare ai primi piatti scegliendo gli *strozzapreti*, che possono essere conditi come si desidera, *alla carbonara*, *alla gricia*, *ai fiori di zucchine* o *al guanciale e pecorino*, oppure se si ama la pasta più lunga si può optare per i *tagliolini*.

Per chi dovesse avere ancora fame si può proseguire con l'abbinamento di questo blend frascatano di malvasie, trebbiani e bombino, sulle polpette al limone. L'aggiunta del limone nella preparazione del piatto qui è tale da non disturbare l'abbinamento ed incide solo come elemento di puro profumo; dalla sua il vino ha una quota glicerica e solare che ben si amalgama al boccone. Gli amanti della carne possono provarlo anche sul petto di vitella alla fornara.

Osteria Da Fortunata - Via del Pellegrino 11/12, Roma - 06 60667391

PDF document by Vinotype