

*Uno dei negozi storici della capitale. Locale con il fascino del tempo passato, famoso ancora oggi per le pizze, i crostini e i filetti di baccalà accompagnati dal vino Est Est Est di Montefiascone. Di Alberto Alfieri Bordi*

Roma, via Genova 32, a due passi dal Ministero dell'Interno, una strada chiusa che la sera si anima di turisti e romani veraci pronti a gustare la storica pizza dei fratelli Ricci. Parliamo di uno dei locali doc della capitale che non a caso fa parte dell'Associazione Negozi Storici di Roma, l'ente che intende difendere e valorizzare quei negozi che, come la coloreria Bordi a via dello Statuto, i vinaï Trimani o le porcellanerie Limentani, con la loro attività centenaria, o comunque con il loro radicamento nel tessuto urbano della capitale, rappresentano una testimonianza della tradizione e della cultura della città eterna.

Si tratta di negozi ben presenti nella memoria e nelle abitudini dei romani; negozi che spesso hanno mantenuto preziosi arredi d'epoca, rappresentando per il centro storico un valore in più da tutelare. Si tratta inoltre di ditte che vantano un patrimonio di professionalità che da generazioni è al servizio di Roma e di coloro che vi giungono da tutto il mondo. Il locale di via Genova (davanti ad un ristorante cinese!) presenta una insegna attraente con la dicitura Est Est Est, che richiama il noto vino di Montefiascone. La bottega era infatti originariamente una osteria molto frequentata e solo col tempo ha assunto la fisionomia di trattoria e poi di pizzeria ristorante.

Il nome di questo vino, come noto, deriva da una leggenda in base alla quale si dice che nell'anno 1111 Enrico V di Germania mentre si accingeva a raggiungere Roma con il suo esercito per ricevere dal papa Pasquale II la corona di Imperatore del Sacro Romano Impero manifestasse il desiderio di un buon vino e chiedesse al suo accompagnatore, il vescovo ed intenditore Johannes Defuk, di anticiparlo nel cammino per segnalargli con la scritta EST la presenza di un buon vino. In realtà in avanscoperta pare andasse il coppiere Martino che, una volta arrivato a Montefiascone e assaggiato il vino locale, non potè in altro modo comunicare la qualità eccezionale di quel vino, decise di ripetere per tre volte il segnale convenuto e di rafforzare il messaggio con ben sei punti esclamativi: EST! EST!! EST!!!

Tornando alla nostra confortevole locanda del terzo millennio, dotata di un buon numero di tavoli all'aperto, essa fu fondata nel 1905 da Ambrogio Ricci, le cui iniziali si possono ancora oggi osservare sul portale d'entrata. Inizialmente nacque come bottiglieria nella quale si serviva dell'ottimo aleatico della Tuscia prodotto dallo stesso cavalier Ricci; soltanto verso la fine degli Anni venti fu introdotto il forno col quale si facevano pizza e crostini. L'arredamento presente

## L'Antica Pizzeria dei Fratelli Ricci

Scritto da Administrator

Lunedì 08 Febbraio 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 12:46

---

oggi, in perfetto stile Liberty, è per la quasi totalità quello che vedevano i nostri nonni appunto intorno al 1920; le uniche modifiche sono state eseguite dopo la Seconda Guerra Mondiale e riguardano il pavimento e gli stucchi sugli archi. Quindi, ancora oggi, oltre alle bellissime stigliature in sintonia con tavoli e sedie, si possono osservare la statua del Selva, posta all'entrata, e il bellissimo Hermes antico che funge da fontanella. Nel 1920 il locale fu ristrutturato con il rivestimento di legno di castagno, che ancora oggi è ben visibile nella prima sala, eseguito dai Maestri Ebanisti. Inserita nell'arredamento è anche la "ghiacciaia", ove era conservato il ghiaccio che veniva distribuito in città con le carrozze, e che oggi funziona come un normale frigorifero.

Molti dei tavoli e delle sedie esistenti nel locale sono autentici dell'epoca. Il Pavimento in mosaico purtroppo è andato perduto. Per tale ristrutturazione fu data in quell'anno una grande festa a cui partecipò anche Guglielmo Marconi, visibile in una foto, esposta nella prima sala. La pizza è ancora preparata manualmente, come una volta, con il fiordilatte tagliato a mano e una giusta lievitazione che la rendono unica ed inconfondibile.

E' facile immaginare quindi che in questi ultimi novanta anni di vita sono molti i personaggi celebri che qui hanno degustato la famosa pizza napoletana. Il locale rimane chiuso il lunedì. Negli altri giorni è aperto dalle 19.00 alle 24.00. Si raccomandano, oltre alla pizza ai funghi porcini, i crostini alla cardinale, il calzoni ripieni al forno, un po' tutti i fritti con una sottolineatura per i filetti di baccalà.

Telefono e fax 06-4881107