



Al km. 25,100 della Laurentina, c'è "A casa mia", un punto di ristoro che la bravura di una cuoca appassionata sta trasformando in una meta sempre più conosciuta dagli amanti della buona tavola mediterranea

Santa Procula è una santa poco conosciuta, più o meno come la località omonima in prossimità di Pomezia e come pure il punto di ristoro "**A casa mia**", ubicato da quelle parti. A far conoscere, santa, località e posto di ristoro in un sol colpo poteva riuscirci solo una figura particolare; ed ecco allora

Betty,

una giovane e piacevole donna, madre di due figli, che, con il sacro fuoco della passione gastronomica ed un collaudato talento ai fornelli, ha dimostrato di essere in grado di deliziare tutti gli avventori che lavorano nelle aziende ubicate lungo la strada provinciale Laurentina o che si trovano a percorrere per caso quel tratto di strada. Il locale, piccolo ma confortevole, visto dalla strada sembra una panineria "mordi e fuggi" e questo era effettivamente prima che Betty decidesse di mettersi ai fornelli cucinando le buone cose (tra le tante l'olio) che il padre

Tonino

produce nel suo terreno nel Viterbese. Siamo in un paesaggio vagamente messicano, campagna pura, ed il locale, con ampi spazi all'aperto, è essenziale, con la cucina bene in vista, a tutto beneficio dei clienti della zona, tanti soprattutto nei giorni feriali.



Sorprende come, accanto ai piatti indicati in un delizioso menu a forma di casetta, ci sia una varietà di portate piuttosto ampia che abbraccia buona parte della tradizione culinaria italiana di terra e di mare, debitamente rivisitata ed impreziosita dalle varianti introdotte dalla "cuoca di santa Procula". Ai tavoli serve **Gigi**, un personaggio che, a dispetto di tatuaggi ed aria da pirata scansonato, è simpatico, cordiale, ma anche attento e preciso nel rispetto delle comande, capace di instaurare nel breve un rapporto di giusta confidenza con gli ospiti del locale. Tra i piatti che abbiamo potuto apprezzare oltre agli antipasti (alicette, insalata di mare, trippa), particolarmente sfiziosi e vari a seconda della giornata, ricordiamo le ottime pappardelle cozze e cacio, i paccheri allo scoglio (con gamberoni di 15 cm.) e le pappardelle al ragù bianco inaffiate al Barolo. La **porchetta d'Ariccia** non manca mai per gli estimatori del genere. Anche i secondi ed i contorni non deludono, esattamente come i dolci, che Betty cura in prima persona, pasta frolla inclusa, e ricevono puntualmente l'apprezzamento dei frequentatori di "A casa mia", una famiglia eterogenea, in tuta da lavoro o in giacca e cravatta, che sta diventando sempre più grande per quell'angolo di buona cucina italiana, che si presta anche a feste private o cene di lavoro a menù concordato.

Via Laurentina Km. 25,100

Pronto in tavola, percorsi, incontri e tappe nell'itinerario della buona cucina italiana: 'A casa mia' punto ris

Scritto da Administrator

Mercoledì 06 Giugno 2012 13:29 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 12:43

Telefono 3771932901.