

## Alla tavola Degli Angeli nella splendida Sabina

La scusa per andare a “provare” un Ristorante spesso è legata all’occasione di una piacevole gita fuori porta o un viaggio magari a scopo culturale. Questa volta voglio consigliare un luogo dove tutto questo è possibile e invitarvi a visitare la Sabina, una delle zone più interessanti per chi è appassionato di storia antica e ha diciamo così, “ l’acquolina facile”. Questa piccola regione subito a nord- nord est di Roma è spettacolare nella primavera perché, come gli antichi abitanti ben sapevano, qui la dea Vacuna e la dea Feronia riescono ancora a stupire per il vigore e la varietà della Natura. Del resto molti famosi illustri personaggi della Roma imperiale, come Agrippa, Cicerone, Varrone, Vespasiano e Lucio Arculeio Cotta, elessero come residenza di campagna queste contrade lasciando a noi dei bellissimi esempi di ville ancora oggi visitabili. Nel cuore di questa zona e a poca distanza dall’uscita dell’A1 a Magliano Sabina, si trova l’Hotel Ristorante Degli Angeli, creato dalla Famiglia Marciani a partire dalla semplice trattoria di papà Mario fino al meraviglioso complesso dei giorni nostri. All’interno un Hotel molto curato, sale per banchetti, una bottega di gastronomia con mille ricercatezze locali e italiane e infine il Ristorante. Ad accogliere in questa stagione è il profumo di un pergolato di glicine che per qualche frazione di secondo ruba l’attenzione dagli intriganti profumi che arrivano dalla cucina. Poi la sala, grande e ben arredata, con un’ampia vetrata verso la vallata sottostante e il monte Cimino come scenografia di fondo, infonde un senso di tranquillo relax. Ma il pezzo forte è l’arrivo del menu; la scelta diventa veramente difficile e i piatti sono ben descritti ed impostati nella massima semplicità. La tradizione e la sapiente mano di mamma Antonietta prevalgono con portate veramente gustose come ad esempio:

Insalata di aringa sciocca con finocchi, arance e cipolla di Tropea,

Bavarese di patate viola con alici spagnole e fonduta di taleggio,

Salumi della tradizione

Coratella d’agnellino

Tortino di carciofi

Pappardelle con piccione, carciofi e finocchio selvatico

Fettuccine con ficocetti e pecorino sabino

Vermicelli al Perticaro

Filetto alla “Marciano” con reggiano e tartufo

Piccione ripieno

Scamorza al forno con funghi porcini

Fegatini di maiale con la sua rete e rosmarino

Agnello scottadito

Non infierisco e tralascio di elencare i dolci che saranno la vera sorpresa per chi vorrà seguire questo mio invito a visitare il Ristorante degli Angeli.

Anche la cantina è a dir poco “paradisiaca” con un assortimento molto valido di vini italiani e esteri ed una carta degli oli assolutamente impareggiabile.

Mille attenzioni anche nel servizio dove i tre fratelli Mauro Laura e Marco dimostrano la loro grande professionalità ed il piacere di voler far scoprire a tutti i loro clienti la ricchezza di questa terra sabina. Il menu alla carta prevede costi che variano tra i 30 e 40 euro vini esclusi

*Alessandro Ali*