

Lorena Loiacono



Prosegue il viaggio di Leggo nelle Aziende della Capitale. Oggi arriviamo nel cuore del ghetto ebraico per scoprire il ristorante **La Reginella d'Italia** Kosher. In via Portico d'Ottavia la tradizione culinaria giudaico-romanesca incontra creative rivisitazioni in chiave contemporanea, sempre seguendo i dettami della kasherut, le regole alimentari della religione ebraica. Il tutto con la passione e la dedizione del giovane padrone di casa, **Angelo Di Porto**.

La tradizione e l'eleganza, a tavola, sono evidenti al primo assaggio. Ed è così anche al Portico d'Ottavia, nel cuore del Ghetto, dove ha aperto i battenti il ristorante La Reginella. Un locale che, offrendo una cucina rigorosamente tradizionale, ha voluto far rinascere le abitudini di una volta. Dai piatti tipici della cucina giudaica

romanesca alla produzione completamente propria di pane, pasta all'uovo e dolci, fino alla rinascita dell'antica tradizione del pesce kosher che, al Ghetto, una volta arrivava direttamente attraverso il Tevere. Parte da qui la tavola de La Reginella: sapori antichi e un'ambientazione moderna, total white con schegge di rosso, dal gusto elegante e raffinato.

Alla guida del locale c'è Angelo Di Porto, 33 anni, una laurea in economia e un'innata passione per la cucina, dettata da una famiglia storicamente presente nella ristorazione del Ghetto. Il Re, a tavola, è l'immane carciofo alla giudia nel pieno rispetto della tradizione che vuole una lavorazione attenta e precisa, al suo fianco una lunga schiera di sapori senza tempo che vanno dalla concia di zucchine alle alici all'indivia e ai pomodorini a mezzo. Tra le paste, fatte a mano nel laboratorio a vista, ci sono gli agnolotti di stracotto con pachino e la pasta alla carbonara di carciofo e carne secca. E ancora l'abbacchio all'erbetta e la coratella di carciofi. Per poi passare al pesce, rigorosamente pescato di giornata come avveniva quando arrivava al Porto Tiberino, sull'Isola, e arrivava fresco al Ghetto. Una tradizione da riprendere che porta a La Reginella la zuppa di pesce kosher, dal gusto deciso di scorfano e gallinella, alla frittura di paranza. Anche la scelta dei vini rispecchia a pieno la suggestiva e tipica ambientazione del Ghetto: nei calici, oltre al vino delle bottiglie più comuni, c'è un'ottima scelta di vini della Galilea come lo Yarden. Per finire, immancabili i dolci: fatti a mano e sempre a vista, dall'arte di un esperto pasticciere, come la crostata di visciole resa eccezionale da una marmellata assolutamente speciale. «È di nostra produzione - spiega orgoglioso Angelo Di Porto - le visciole sono della tenuta di San Cesareo. Così come sono di nostra produzione l'olio che portiamo a tavola, grazie ai 250 alberi di ulivi, la lattuga, il radicchio e le puntarelle». Già, le puntarelle: indimenticabili, a far da contorno alla sogliola in pastella. E tutto intorno, va ricordato, c'è il Ghetto: cuore pulsante della Roma di una volta.

http://www.leggo.it/news/roma/la_reginella_d_italia_cuore_ghetto_meglio_cucina_kosher-2108106.htm