



## MANGIARE DIVINAMENTE

A un'ora dalla capitale, le ville pontificie di Castel Gandolfo inaugurano corsi di cucina nella Fattoria dei papi. Che, da secoli, si nutrono a chilometro zero

di Loredana Tartaglia

“Attraverso le cose buone ci si prende cura delle persone”. È la convinzione di don Andrea Ciucci, autore, con don Paolo Sartor, di *Mangiare da Dio* (edizioni San Paolo, 2015, 17,50 €), cavalcata gastronomica nella storia della Chiesa. Dalle origini a oggi. Papa Francesco, per la cronaca, ama il *mate* argentino, la bagna càuda dei parenti torinesi e i primi piatti romani. Con moderazione e con materie prime genuine perché, aggiunge don Ciucci, “l’esperienza cristiana propone una vita sapiente anche in cucina”. Così, percorrendo ogni tendenza *slow food*, i successori di San Pietro consumano da secoli, prevalentemente, i prodotti della Fattoria del papa di Castel Gandolfo, dal Seicento residenza pontificia alle porte di Roma. Sono 55 ettari su un colle sul lago Albano: 30 a giardino, 25 tra orti e campi. Fu Urbano VIII (regnò dal 1623 al 1644) il primo a scegliere i Castelli romani per la villeggiatura e ad affidare a Carlo Maderno l’idea-

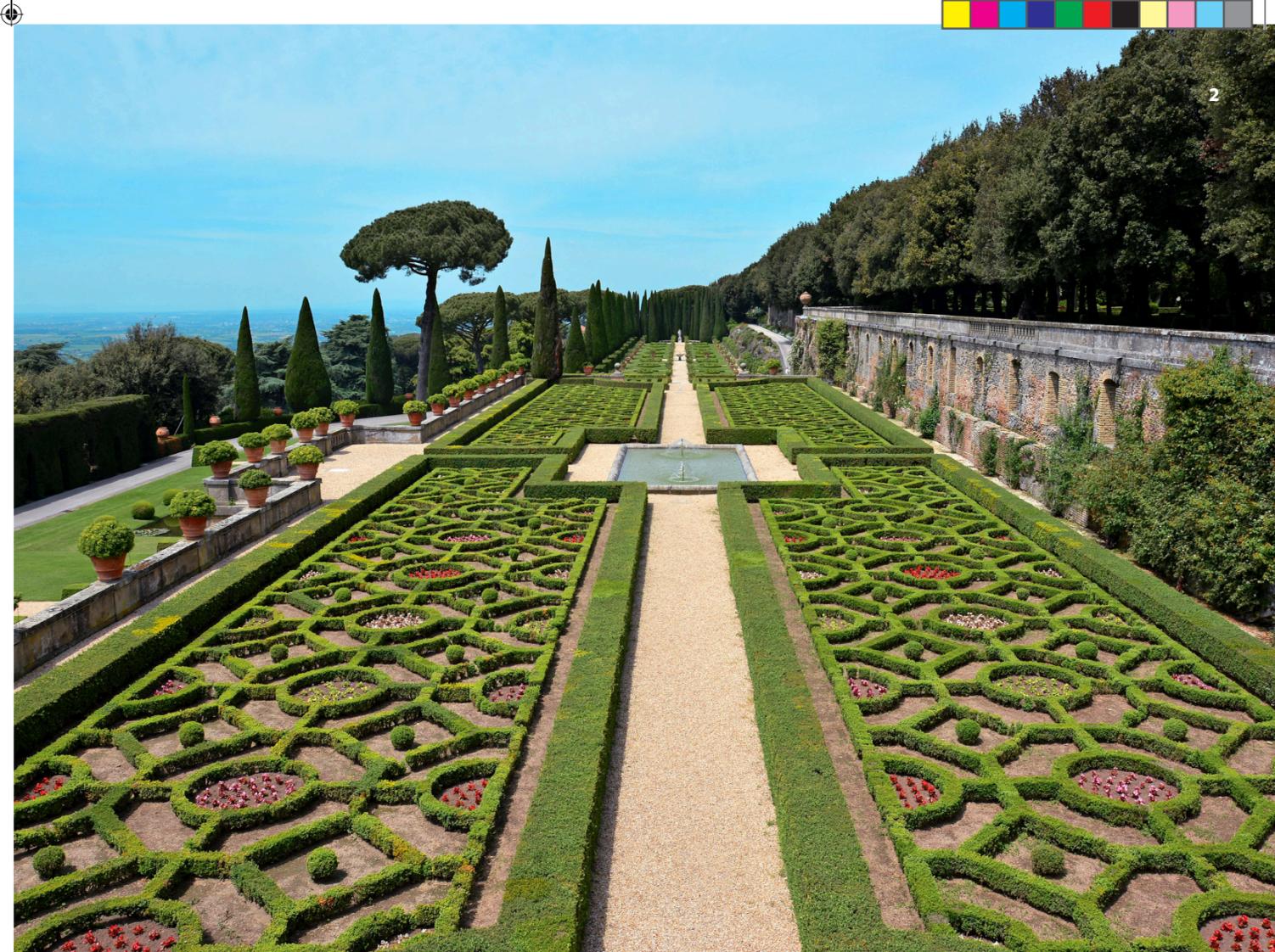
zione di una sede papale sul sito della villa dell’imperatore Domiziano. Quattro secoli dopo è stato proprio il neoelitto Francesco ad aprire al pubblico, nel 2013, il cosiddetto “secondo Vaticano”, il complesso delle ville pontificie tra Castel Gandolfo e Albano, fino ad allora precluso alle visite. Adesso, ecco un’altra bella novità: i corsi di cucina all’interno della Fattoria. Per imparare, in una giornata, a tirare a mano fettuccine e ravioli o a preparare dolci in base alla materia prima di stagione, da una crostata al tiramisù. “Le *cooking*



*clas* aprono il primo d’aprile”, annuncia Marilena Barberi, titolare, con il fratello Salvatore, di **InRome cooking**, società che, per prima nella storia, ha a disposizione questi spazi. “Sui tavoli di lavoro tutto, dalle uova alla farina, dal latte all’olio, viene da qui. Ed è biologico”.

### ORTO ANTICO

Al piccolo spaccio della fattoria, dall’ingresso su via Rosselli, c’era già da anni chi veniva a fare la spesa al mattino dai paesi vicini, ma l’esperienza di cucinare in un luogo dove sono passati alti prelati, diplomatici e capi di stato è un’altra cosa. Indossati i grembiuli, fatte le fontane di farina, si impasta, si stende e, dopo, si pranza insieme. Nella giornata è compresa poi la passeggiata di un’ora e mezzo nel parco di Palazzo Barberini, sempre nel complesso pontificio. Sono giardini all’italiana che inglobano graziosamente le rovine romane, con tanto di teatro e statue antiche. Dal piazzale del Bel-



1 | Un dolce de L’Orto di Alberico, verso Castel Gandolfo (Rm), nei pressi dell’antica via Appia Antica. 2 | Uno scorcio del Giardino Barberini nel complesso delle ville pontificie di Castel Gandolfo. 3 | Con InRome cooking da aprile è possibile imparare ricette locali nelle cucine della Fattoria del papa. 4 | Sor Capanna, cucina laziale nel centro di Castel Gandolfo.



FOTO @ MUSEI VATICANI | ISTOCK



Peppa e Nando, a Castel Gandolfo.

vedere si intravede il mare di Anzio. Tra querce, lecci ultrasecolari e ulivi millenari si ammirano poi la limonaia, l'esterno dell'appartamento papale, il viale dei cipressi, con le colonne doriche, il labirinto e la piazza quadrata. Si sfiorano il punto dove san Giovanni Paolo II, nel 2001, accolse il presidente americano George Bush e i terreni dove maturano i semi dell'orto di Michelle Obama, donati a Francesco nel 2014. Per arrivare, due opzioni. Il treno elettrico del sabato, che parte dai Giardini di Città del Vaticano, magari dopo la visita ai Musei di primo mattino, senza folla. O in auto, con calma, lungo la via Appia Antica, completando il viaggio nei sapori tra piccole e grandi eccellenze dei Castelli. Come **Merumalia**, wine resort di Frascati dove si può pernottare e fare yoga al mattino tra i vigneti. O l'**Oste della Bon'Ora**, tempio della cucina laziale sulla strada per Grottaferrata, dove Roma lascia il posto alla campagna tra i pini e il profilo degli antichi acquedotti. Per un pranzo all'aperto di primavera c'è la nuova **Casa Maggiolina**. Si mangia nel parco di tre ettari di una villa degli anni Trenta dove, dalla prossima estate, si potrà pernottare. Accanto all'orto da dove arrivano le verdure e la frutta usate nel menu. Anche qui, solo a metro zero.

## Le nostre scelte

Per questo weekend il costo è di circa 420 € a persona, compreso il corso di cucina nelle ville pontificie

### Come arrivare

**In treno.** Il sabato un treno collega la stazione dei **Giardini Pontifici** con **Castel Gandolfo**. Su [museivaticani.va](http://museivaticani.va) si prenotano il viaggio e l'ingresso alle ville pontificie, comprese, prima, la visita ai Giardini Vaticani, ai musei e alla Cappella Sistina a 42 €

### Dormire

#### MERUMALIA

Yoga tra i vigneti e colazione con prodotti bio. Belli i due appartamenti in biblioteca vista campagna | **Indirizzo:** vicolo di Prataporci 8, Frascati (Rm) | **Cell.** 340.29.98.994 | **Web:** [merumalia.it](http://merumalia.it) | **Prezzi:** doppia b&b da 70 a 100 €

#### LE CANFORE

Agriturismo lungo l'Appia. L'appartamento 8 ha il balcone con vista sulla piscina e sui Castelli. Con ristorante | **Indirizzo:** via Pedica Cavalloni 42, Roma | **Tel.** 06.71.35.05.78 | **Web:** [lecanfore.it](http://lecanfore.it) | **Prezzi:** doppia b&b da 102 a 106 €

### Mangiare

#### SOR CAPANNA

Arrosticini d'abbacchio e filetti di baccalà | **Indirizzo:** corso della Repubblica 12, Castel Gandolfo (Rm) | **Tel.** 06.93.61.259 | **Web:** [sorcapanna.it](http://sorcapanna.it) | **Prezzo medio:** 25 €

#### CASA MAGGIOLINA

Pranzi e aperitivi nel parco di una villa anni Trenta; buoni involtini e grigliate | **Indirizzo:** via Tuscolana 289, Grottaferrata (Rm) | **Tel.** 06.33.97.28.83 | **Web:** [casamaggiolina.com](http://casamaggiolina.com) | **Prezzi:** doppia b&b da 35 a 40 €

#### F'ORME

Tortelli di ricotta alla vignarola e baccalà e ceci del giovane Alberto Mereu | **Indirizzo:** via M. Gaetani 8, Frascati (Rm) | **Tel.** 06.94.16.990 | **Web:** [formeosteria.com](http://formeosteria.com) | **Prezzo medio:** 43 €

#### L'ORTO DI ALBERICO

Corsi per bimbi, pranzi con prodotti dell'orto | **Indirizzo:** via di Fioranello 34, Roma | **Cell.** 340.80.88.211 | **Web:** [ortodialberico.it/it/fattoria](http://ortodialberico.it/it/fattoria) | **Prezzo medio:** 40 €

#### PEPPA E NANDO

Ristorante e pasticceria vicino alle ville pontificie. Degustazioni di vini; i mobili sono in vendita | **Indirizzo:** via Roma 4/6 - via G. di Tuscolo 1, Grottaferrata (Rm)

**Tel.** 06.94.11.878 | **Web:** [peppaenando.com](http://peppaenando.com)

**Prezzo medio:** 30 €

#### OSTE DELLA BON'ORA

Provare i fegatelli nella rete e l'amatriciana in cornucopia di parmigiano | **Indirizzo:** v.le V. Veneto 133, Grottaferrata (Rm) | **Tel.** 06.94.13.778 | **Web:** [lostedellabonora.com](http://lostedellabonora.com) | **Prezzo medio:** 43 €

#### FORTINI LAB

Tra design e vintage, di fronte alla chiesa | **Indirizzo:** corso Giacomo Matteotti 108, Albano Laziale (Rm) | **Tel.** 06.93.22.814 | **Fb:** [fortinilab](https://www.facebook.com/fortinilab)

#### ZIO ANDREA

Tovaglie di carta, brace sempre accesa, salsicce, trippa e coratella | **Indirizzo:** SP del Vivaro km 4,500, Rocca di Papa (Rm) | **Tel.** 06.94.43.60.53 | **Prezzo medio:** 32 €

### Comprare

#### PASTICCERIA PURIFICATO

Le tipiche bambole di biscotto di Frascati | **Indirizzo:** piazza del Mercato 4, Frascati (Rm) | **Tel.** 06.94.01.01.89

#### MARCO BOCCHINI FORNO DA SERGIO

Pane casereccio cotto nel forno a legna | **Indirizzo:** via Italo Belardi 13, Genzano (Rm) | **Tel.** 06.93.95.32.04 | **Fb:** [fornoalegnadasergio](https://www.facebook.com/fornoalegnadasergio)

#### CANTINE CONTE ZANDOTTI

Da provare il *Rosso igt Lazio La Petrosa* | **Indirizzo:** via di Colle Mattia 8, Roma | **Tel.** 06.20.60.91.78 | **Web:** [cantinecontezandotti.it](http://cantinecontezandotti.it)

#### INROME COOKING

Lezioni di cucina nella Fattoria del papa | **Tel.** 06.68.80.53.75 | **Cell.** 388.36.46.013 | **Web:** [inromecooking.com](http://inromecooking.com) | **Prezzi:** pacchetto *full day* (mattina in Vaticano, transfer a Castel Gandolfo, corso di cucina, visita alle ville), 925 € per due persone (minime per iscriversi); solo Castel Gandolfo (transfer, corso, visita), 675 €; solo corso e visita, 218 €

### Visitare

#### VILLE PONTIFICIE

Da Palazzo Barberini e i suoi giardini ai resti della Villa di Domiziano | **Indirizzo:** SP 71/b - via Carlo Rosselli, Castel Gandolfo (Rm) | **Web:** [museivaticani.va](http://museivaticani.va)



Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone queste informazioni utili