

PERIODICO DI RISTORAZIONE E GASTRONOMIA / PERIODICAL OF CATERING AND GASTRONOMY

ZAFFERANO

MAGAZINE



- > **TRADIZIONI GASTRONOMICHE** Dal cardo ai carducci > **STAR BENE** Caratteristiche e proprietà nutrizionali
- > **RISTORANTI & MENÙ** A tavola protagonisti di gran gusto > **L'ANGOLO DEI VINI** Carciofi e vino
- > **SPERIMENTAZIONI** Tutte le cotture! > **PIZZA E PANIFICAZIONE** Il re della pizza



[IL CARCIOFO]
[ARTICHOKE]

postatarget
magazine
DCC05 338
Autorizzazione Min. Affari e Giustizia n. N42062388
Posteitaliane

ANNO 14 | FEBBRAIO 2012 | N. 40 | 102.000 copie



RISTORANTI DEL BUON RICORDO

100 anni di "Romanità" a tavola



RISTORANTE CHECCHINO
DAL 1887
VIA MONTE TESTACCIO, 30
00153 ROMA
TEL. 06.5743816

"Checchino dal 1887" rappresenta oltre un secolo di "Romanità" espressa dalla cucina del Testaccio, rione che deve il suo sviluppo alla presenza dello "Stabilimento di Mattazione" inaugurato nel 1890. La storia di Checchino - ricavato sotto il monte Testaccio e per questo sotto il vincolo dei beni archeologici - si intreccia strettamente con quella del mattatoio per 5 generazioni, all'insegna del cosiddetto "5° quarto": un "quarto" nobile - costituito dalla

testa, coda, zampe e interiora degli animali - che veniva dato come aggiuntivo di paga agli scorticchini o vaccinari del mattatoio. Questi lo portavano come retribuzione in natura nelle osterie vicine per farlo cucinare. Da qui nacquero piatti come la coda alla Vaccinara e i rigatoni con la pajata che ancora oggi costituiscono il cuore della cucina di Marina, Elio e Francesco Mariani che negli anni si è arricchita di straordinarie portate della tradizione rivisitate con gusto e passione. Oggi il locale è riconosciuto come "Bottega Storica", è entrato per ben due volte nella classifica dei 50 "best restaurant in the world" del "Restaurant magazine" del Times di Londra e, grazie alla sua formidabile scelta di vini stoccati nell'archeologica cantina, si è meritato in occasione del Rome Wine Festival il massimo riconoscimento: il "Restaurant Wine List Award" per l'anno 2009.

100 years of Roman culinary culture

"Checchino dal 1887" embodies over a century of Roman culture and the cuisine of the Testaccio quarter of Rome, which developed around the 'Stabilimento di Mattazione' abattoir founded in 1890. The history of the Checchino restaurant - situated under Monte Testaccio and, as a result, a protected archaeological heritage site - is closely intertwined with the five generations of history of the abattoir itself, and an ode to the '5th quarter': that noble additional 'quarter' portion of an animal, consisting of the head, tail, hooves and offal, which was given as a supplement to the wages of the skiners and cattle handlers working at the abattoir. These workers would take these cuts as payment in kind to the local Osterias, which would, of course, cook them. This led to the birth of dishes such as oxtail 'alla Vaccinara' and rigatoni with 'pajata' (tripe), recipes that still today are the staples in the cooking of Marina, Elio and Francesco Mariani in a menu which, over the years, has grown to include extraordinary traditional specialities reinterpreted with taste and passion. The eatery is now recognised as a 'Bottega Storica' (historic artisan business) and has twice been ranked among the '50 best restaurants in the world' by the 'Restaurant magazine' supplement of the Times, while the formidable selection of wines stocking its archaeologically protected cellar earned the highly sought after 'Restaurant Wine List Award' in 2009 during the Rome Wine Festival.

RICETTA

CARCIOFI ALLA ROMANA

Dosi per 10 carciofi : 10 carciofi; 1 lt d'olio extra vergine d'oliva; 1/2 lt di vino bianco secco; 1 spicchio d'aglio; 1 bel ciuffo di prezzemolo; 1 mazzetto di mentuccia; sale e pepe q.b.

Si scelgono dei bei carciofi, preferibilmente romaneschi. Si puliscono bene e si mettono a bagno in acqua e limone. Si prende un bel ciuffo di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, un po' di mentuccia romana e si trita bene tutto su di un tagliere. Si passa questo trito in una tazza e vi si aggiunge un po' d'olio extra vergine, sale e pepe. Si prepara un tegame piuttosto stretto, si prendono i carciofi strizzandoli e allargando al centro le foglie, quindi si prende dalla tazza un po' di trito e si inserisce nel centro del carciofo, si collocano gli stessi diritti nel tegame preparato, si condisce con sale fino, si aggiunge un litro d'olio extra vergine e si fa andare a fuoco vivo per circa mezz'ora. A questo punto si aggiunge 1/2 lt di vino bianco secco e 1 bicchiere d'acqua, si copre con il coperchio e, a fiamma bassa, si fa finire di cuocere.

ARTICHOKES
"ALLA ROMANA"

Ingredients (serves 10):
10 artichokes; 1 litre extra virgin olive oil; 1/2 litre dry white wine; 1 clove garlic; 1 generous bunch of parsley; 1 sprig pennyroyal; salt and pepper to taste.



This recipe should be made with large artichokes, preferably of the Romanesco variety. Clean and trim the artichokes thoroughly, then place in a bowl in water and lemon. Take a generous bunch of parsley, one clove of garlic and a little pennyroyal and chop finely on a wooden board. Transfer the chopped herbs and garlic into a cup and add a little extra virgin olive oil, salt and pepper.

Prepare a relatively tall frying pan, twist each artichoke in your hand to open the leaves and spread out the centre leaves, stuff the centre with the herb, garlic and oil mixture, arrange the artichokes in the pan, season with fine salt, add a litre of extra virgin olive oil and cook on a high heat for approximately half an hour. Now add 1/2 litre of dry white wine and one glass of water. Cover with a lid and finish cooking on a low heat.