

di **Franco Maria Ricci**



## IL VINO

### Piluc 2008

Azienda Poggio alla Meta, Via Chiarezzo, 13; 03030 Pescosolido (FR); Tel. 0776 886135; [www.poggioallameta.it](http://www.poggioallameta.it); Valutazione 4 Grappoli; Vino di grande finezza ed elevato pregio; In cantina; Godibile sin d'ora e per i prossimi 3-5 anni; Tipologia: Bianco Igt; Uve: Passerina 100%; Gr. 12,5%; Euro 11. Neanche dieci anni di storia, caratterizzati da una continua attività di ricerca e sperimentazione; questo l'inizio della vita di Poggio alla Meta, che potrebbe essere un esempio per le realtà ferme su se stesse nell'ottica di un progresso del Lazio vitivinicolo nel panorama nazionale. Simone e Mariano Nicòtina, quest'ultimo enologo, curano i propri impianti nelle aree di Alvito e Pescosolido, alle pendici dei Monti della Meta, a ridosso dei confini con l'Abruzzo. Con la collaborazione della Regione stanno portando avanti delle sperimentazioni per recupera-

re vitigni locali quasi scomparsi. In attesa dei risultati, ecco il Piluc, scintillante versione di Passerina. Al sorso è deciso, pulito, molto fresco e dal finale di piacevole persistenza. Lavorato in solo acciaio. Starà benissimo con la zuppa di verdure o con un sarago al sale.

## L'OLIO

### Extravergine di Oliva

Azienda Frantoio del Veio, Località Monte Calcaro; 00060 Sacrofano (RM); Tel. 06 9083354; [www.ilmonteanalogo.it](http://www.ilmonteanalogo.it); Valutazione 4 Gocce; Olio di grande finezza ed elevato pregio; Tipologia: Extravergine; Cultivar: Rosciola 40%, Rotondella 30%, Canino 15%, Leccino 15%; Euro 6,50 (0,500 l). Antonello e Manfredo Braghetta



lavorano con convinzione per la promozione del Parco di Veio e dei prodotti che ne nascono. La loro azienda si trova proprio a due passi da Sacrofano, e il frantoio qualche tempo fa è stato esibito e messo in funzione a Ponte Milvio, dove con l'olio appena spremuto sono state condite oltre 10.000 bruschette offerte al pubblico. Dalle loro piante nasce questo extravergine dorato e denso che delizia il naso con sensazioni delicate, senza asperità vegetali ma con ricordi di pinoli, mela e un soffuso accenno alla melanzana. Perfetto per le preparazioni a base di pesci di lago o di verdure.

## IL RISTORANTE

### Da Luciano

Valutazione 3 Baci; Ristorazione impegnata e luoghi particolarmente accoglienti; Via Prisciano, 52; 00136 Roma; Tel. 06 35420705; [www.ristorantedaluciano.com](http://www.ristorantedaluciano.com); Chiusura: lunedì; Ferie: dal 5 al 25 agosto; Etichette: 300. L'ambiente è caldo e accogliente; la famiglia Arrigoni ha affinato la dote innata di far sentire i clienti a casa propria, coccolandoli come meglio si aspettano. Dopo quasi quarant'anni in Prati, rilevato questo locale nella zona residenziale della Balduina, Luciano a far da anfitrione e sua figlia Stefania - un talento naturale - a curare anche la carta dei vini con circa 300 referenze, insieme a Maurizio Del Papa, entrambi Sommelier. In cucina Elena Pezzoli, che propone menu secondo stagione rifacendosi alle tradizioni toscane e romane; cavalli di battaglia la mousse di cernia e la ribollita, ma ci sono tutti i piatti classici, buonissime le paste e la cacciagione. Da non perdere i gustosi antipasti e l'ottima la pizza cotta nel forno a legna.