

# la guida

# ECCO LE MIGLIORI «OSTERIE» PONTINE



## i simboli

### CHIOCCIOLA, BOTTIGLIA E MEZZALUNA

LA «chiocciola» viene assegnata a quei locali che «piacciono in modo speciale, per l'ambiente, la cucina, l'accoglienza in sintonia con lo Slow Food». Tre ristoranti premiati con tale riconoscimento su diciassette locali segnalati sono molti, quasi il 20%, a dimostrazione che la ristorazione della provincia di Latina ha fatto negli ultimi anni passi da gigante. Così come non sono poche le stesse diciassette «osterie», anche se in passato i locali recensiti avevano raggiunto e superato quota venti. Gli altri due simboli, ossia la «bottiglia» e la «mezzaluna di formaggio», premiano invece rispettivamente i ristoranti con la cantina più fornita e i locali che presentano la migliore selezione di caci. Una segnalazione particolare è infine riservata ai ristoranti accessibili ai disabili e a quelli che propongono menù per gli intolleranti al glutine.

*Diciassette  
sono i ristoranti  
della provincia  
di Latina segnalati  
dallo Slow Food*

di Roberto  
Campagna

UNO in meno rispetto all'anno passato. Sono diciassette i locali della provincia di Latina segnalati dalla guida «Osterie d'Italia 2013» dello Slow Food. Eccoli: Lo Stuz-

zichino di Campodimele, Bacchettonne e Zazzà di Castelforte, Da Checco di Cori, Terra dei Briganti di Castelforte, Osteria del Contadino di Giulianello di Cori, La Magnatora, Il Gatto & La Volpe di Formia, A Casa di Assunta di Ponza, La Taberna dei Lari di Latina,

L'Anfora di Minturno, Hostaria della Piazzetta di Monte San Biagio, Antica Hosteria Fanti di Priverno, Persei di Prossedi, Santuccio di Sezze e Saint Patrick di Terracina. Nel 2012, dunque, erano per l'appunto diciotto i ristoranti provinciali entrati in questa speciale classifica. Ma sono stati più di uno a essere stati bocciati, il loro posto è stato preso da altri locali. Invece da due sono passati a tre i ristoranti pontini premiati con la

«chiocciola»: oltre a essere stata riconfermata all'Antica Hosteria Fanti e al Saint Patrick, è stata assegnata anche all'Osteria del Contadino. Di quest'ultimo locale gli esperti dello Slow Food scrivono: «Il grande senso di ospitalità e la volontà di valorizzare le eccellenze del territorio (olio e olive

soprattutto) rendono il luogo davvero speciale. Il menù è un manifesto della freschezza, frutto di un'opera quotidiana di ricerca del meglio che produttori locali e boschi sanno offrire, un inno alla cucina contadina». Sempre poi all'Antica Osteria Fanti e al Saint Patrick sono state assegnate anche

la «mezzaluna di formaggio» e la «bottiglia». Così il ristorante di Priverno viene descritto: «La cucina di Annunziata Fanti è basata su ricerca di materie prime eccellenti (copioso uso di Presidi Slow Food, proficuo rapporto con produttori locali) e freschezza degli acquisti, quotidiani. Dirigono il servizio in

sala, con competenza, cordialità e passione, il marito Tommaso De Massimi e il figlio Bernardo. L'allevamento bufalino, principale e più caratteristica attività agrozootechnica del territorio, fornisce al ristorante spunto e materia per i suoi più noti piatti». Insomma, a detta i redattori della guida, l'Antica Osteria Fanti è «una vera e propria vetrina del territorio e del suo prodotto principe: il bufalo». Mentre, sempre secondo gli stessi redattori, «semplicità, buoni prodotti e naturale propensione per l'accoglienza fanno del Saint Patrick un approdo sicuro». Inoltre, lo Stuzichino è stato premiato con la «mezzaluna di formaggio», la Magnatora e il Gatto&La Volpe con la «bottiglia» e la Taberna dei Lari con la «mezzaluna di formaggio» e la «bottiglia. Infine, la guida segnala anche Il Giardino di Ventotene.