

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 372, LUGLIO 2024 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/



I ristoranti più antichi del mondo

di Mauro Gaudino

Accademico di Roma Nomentana

Un breve excursus sull'argomento, a dimostrazione che forse sono italiani quelli che possono vantare secoli di storia.

Sebbene il *Guinness World Records* riporti che il ristorante più antico del mondo sia lo spagnolo "Botín" in Calle de Cuchilleros a Madrid, che fu aperto nel 1725 da un cuoco francese di nome Jean Botín, **ci sono molti ristoranti italiani che, documenti alla mano, potrebbero aspirare all'ambito titolo.**

Di ristoranti molto antichi, in Italia, ce ne sono un po' in tutte le regioni, tanto che si potrebbe scrivere una guida apposita. In questo contesto, ci accontenteremo di fare, tuttavia, un rapido *excursus* su quelli più famosi.

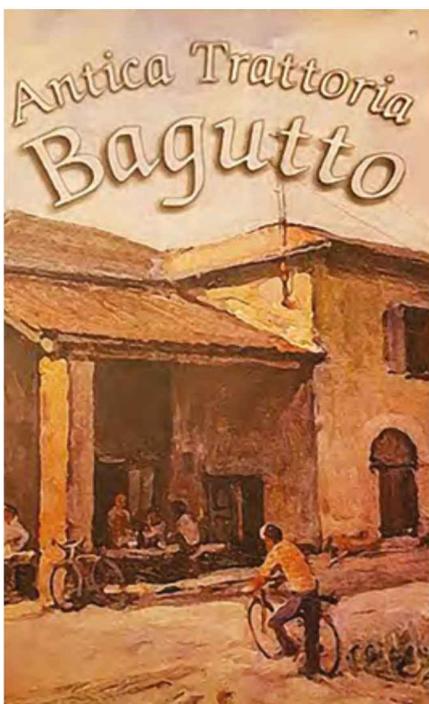
Cominceremo con il Nord d'Italia, visto che **in Lombardia c'è un ristorante che pare vanti addirittura 740 anni di attività.** Si tratta dell'"Antica trattoria

Bagutto" che oggi si trova a Milano in via Elio Vittorini 4. Il locale, nato originariamente nei pressi di un paesetto nel comune di Morsenchio oggi scomparso, deve il suo nome al termine longobardo *Berlochium*, che in italiano significa letteralmente "luogo dove si mangia". Pare che a certificare l'antichità del ristorante sia stato il rinvenimento di **un documento di scambio di beni del 1284.**

Gli antichi locali della capitale

Nel Lazio c'è il ristorante "La Campana" di Roma, situato al numero 18 del vicolo che prende il suo nome (e non viceversa), il quale **vanta più di 500 anni di attività.** Sembra, infatti, che **Paolo Trancassini**, il titolare del ristorante, già accreditato come il più antico ristorante della capitale, dopo aver incaricato la ricercatrice e storica dell'arte **Manuela Maggi** di risalire alla storia del locale, abbia dichiarato pubblicamente che, **negli archivi storici capitolini**, sarebbe stata trovata la ricevuta di un pagamento delle *taxae viarum* del 1518 in cui si parla di un osteria, tale **Pietro della Campana**, che aveva pagato sei scudi per la manutenzione stradale del vicolo. Anche un censimento, fatto nel 1526, confermerebbe ulteriormente la preesistenza dell'antico ristorante, sorto, quindi, 207 anni prima del vetusto ristorante di Madrid!

Un altro locale romano, degno dell'aggettivo "antico", è il ristorante "**Cecchino dal 1887**", che insiste sul territorio da oltre 137 anni. Famosissimo per alcuni piatti della tradizione romanesca come la "coda alla vaccinara", i "rigatoni





con la pajata, la "trippa alla romana". È situato al "Testaccio", proprio di fronte all'ex mattatoio che oggi, dopo la sua dismissione del 1975, è stato trasformato in un importante polo culturale. "Checchino" deve gran parte della sua fama proprio alla vicinanza al suddetto mattatoio, perché dalla lavorazione delle carni si ottenevano quattro quarti di carne "nobile", tagli destinati alla popolazione benestante, e un cosiddetto "quinto quarto" formato dagli scarti della testa, della coda, delle zampe e tutte le interiora dell'animale. Questa parte del macellato era offerto agli operatori del mattatoio (quasi tutti abitanti dei quartieri limitrofi), a compensare parte della paga per il lavoro svolto. Soprattutto le interiora, che erano facilmente deperibili in un'era dove mancava il frigorifero, venivano spesso consegnate e

fatte cucinare, all'uscita dal lavoro, da "Checchino", per poi consumarle *in loco* o portarle a casa. Per tale motivo, nel tempo, **la cucina del "quinto quarto" diventò la specialità del famoso ristorante.**

Sempre nel Lazio, in una suggestiva cornice di antichità classica, troviamo il **ristorante "Sibilla" di Tivoli. Fu fondato nel 1721, e sorge all'interno di un ricco sito archeologico nel cuore dell'antica "Herculeum Tibur",** città a nord-est della capitale fondata nel 1215 a.C. (494 anni prima di Roma). Il ristorante è **un connubio di arte culinaria e archeologia** dove è possibile pranzare all'ombra dei due monumenti del II secolo a.C., detti della Vestale e della Sibilla, da cui il ristorante prende il nome. Con uno spettacolare affaccio ottocentesco sul "Ponte Gregoriano", e il meraviglioso

scenario del parco naturale di "Villa Gregoriana", il ristorante "Sibilla", nel corso del tempo, è stato ambita meta di principi, eroi e artisti del Grand Tour. Furono graditi ospiti anche i "Sorci Verdi", l'eroica squadriglia da bombardamento del 12° stormo dell'aviazione italiana, che durante la Grande Guerra qui vennero a godersi quello che poteva essere un ultimo pasto, prima della celebre traversata dell'Atlantico, partendo dal vicino aeroporto militare di Guidonia.

Dal ristorante di Cavour all'Harry's Bar, "Monumento Nazionale" dal 2001

In Piemonte, e più precisamente a Torino, c'è il ristorante "Del Cambio". Nato nel 1755, si trova davanti al Palazzo Carignano, prima sede del Parlamento italiano. Uno dei frequentatori più assidui era **Cavour**.

In Campania, a Napoli, si trova quella che senz'altro è tra le più antiche pizzerie che la gastronomia napoletana possa vantare. Si tratta dell'antico **"Ristorante Pizzeria Mattozzi"** che si trova a Piazza della Carità. **Sorto nel 1833,** è annoverato anche tra i soci dell'associazione "Verace Pizza Napoletana", un sodalizio nato per tutelare e promuovere la vera pizza napoletana nel mondo.

In Sicilia, nel 1890, nasceva la "Casa del brodo" di Palermo, ristorante di cucina tipica locale la cui specialità, com'è prevedibile, è il bollito.

Sebbene molto più "giovane" rispetto agli altri ristoranti, vorrei chiudere ricordando che, nel 1931, apriva sulla laguna di Venezia il famosissimo **"Harry's Bar Cipriani",** celebre per aver inventato, nel 1948, il cocktail Bellini, per il suo carpaccio e per avere una selezionatissima clientela del calibro di Peggy Guggenheim, Orson Welles, Frank Lloyd Wright e Joe di Maggio. Anche se non potrà mai vantarsi di essere il ristorante più antico al mondo, ha il primato, l'onore e il merito di **essere stato nominato nel 2001 "Monumento Nazionale"** dal Ministero dei Beni Culturali.

