



L'osteria, che funzionò per secoli come locanda di posta ed è monumento nazionale dal 1935, è frequentata sia da turisti che dai tanti "aficionados" di zona

Il concetto di ristoro che è alla base del locale adibito a ristorante poggia su due aspetti indefettibili, che giustificano il prezzo: l'attrattiva dei cibi e la piacevolezza dell'atmosfera. Per

valutare a pieno il valore di tali componenti basterebbe pensare ad un locale dalle ottime pietanze rovinato da scarsa igiene o da una clientela maleducata, o, ancora, da un ambiente degradato o da un servizio sgarbato o inefficiente. Il tutto a danno del fattore atmosfera, legato peraltro indissolubilmente alla figura dei gestori, che di norma si presume accogliente.

Tale premessa si rende utile per capire il valore aggiunto di questo locale in via Trionfale 60, in cui una storia importante, un ambiente gradevole, un servizio attento e gentile si sposano alla perfezione con un menu improntato alla classica tradizione romana, inclusiva di sfiziosi fritti a base di supplì, filetti di zucca o di baccalà ed altro ancora.



La palazzina ove ha sede l'Antico Falcone, con tanto di volatile imbalsamato in bella mostra nella sala interna, che risale alla del fine medioevo (intorno al 1480), è appartenuta agli Strozzi (ricchi banchieri fiorentini proprietari anche del monumentale casale alle pendici di monte Mario), fu adibita pure a casino di caccia a disposizione della figlia di Rodrigo Borgia, per poi essere utilizzata come stazione di posta, al cui interno venne allestita un'osteria per la mescita del vino, segnalata, come d'uso, da una frasca.

Nell'attuale ristorante, affascinante per questo vago aspetto tardo medievale, vera rarità per la architettura della città eterna, sono impiegate materie prime fornite da piccoli produttori all'insegna del motto: "fai mangiare gli altri come vorresti mangiare tu". Gli antipasti sono quelli classici a base di affettati, ma anche mozzarelle, carciofi alla giudia e frittate tradizionali. Tra i primi, dai costi contenuti (intorno ai 10 euro) oltre ai tipici cacio e pepe, a matriciana, arrabbiata, carbonara e gricia, spiccano gli storici rigatoni alla nasona, una sorta di pasta alla sorrentina, quindi con pomodori e mozzarella, ripassata poi in padella con il parmigiano. Una vera chicca deliziosa. Non mancano neanche minestrone, brodo, pasta e ceci e pasta e fagioli. Tra i piatti del giorno sono presenti spesso gli spaghetti con i frutti di mare, telline incluse. Anche i secondi hanno un marcato timbro familiare con la romanità in primo piano. La lista prevede picchiapò, saltimbocca alla romana, polpette (fritte e al pomodoro), la classica trippa, cotiche e fagioli, salsicce e broccoletti, vitella al forno con patate, abbacchio al forno oppure in versione scottadito, melanzana alla parmigiana, fettina panata, l'immane baccalà, il bollito di manzo, la lombata di vitello, la bistecca di manzo, scaloppine con funghi e mozzarella, pizzaiola, petto di pollo con funghi, tutti con prezzi intorno ai 10/13 euro. I contorni sono costituiti da patate al forno, bietta, broccoletti, cicoria ed altre verdure a seconda della stagione. I dolci prevedono creme caramel, crostate, panna cotta, sia al cioccolato che ai frutti di bosco, tiramisù e dolce della casa. Discreti anche i vini della casa, bianco e rosso, che vengono proposti nella misura di un litro (tubo), del mezzo litro (fojetta) o di un quarto (mezza fojetta) ma non mancano vini in bottiglia e birre. Il servizio è solerte, attento e confidenziale nel modo giusto. L'ambiente è fornito, alle pareti, di grossi pannelli bianchi fono assorbenti. Il miglior tavolo, per intimità, è il n.13, entrando nella sala subito a destra. I costi sono contenuti soprattutto se rapportati alla atmosfera che aleggia tra le volte della bella sala e che fa la differenza tra questo ristorante e tanti altri più blasonati.

Oggi l'Antico Falcone, ubicato proprio davanti alla mitica Sora Maria, che mi ha preparato cento e forse più grattachecche, quando, ragazzino ultrasportivo, finivo partite e allenamenti nei campi dell'oratorio S.Giuseppe, dispone di un gradevole spazio all'aperto che ricorda le fraschette dei castelli romani. Prenotazione assolutamente consigliata. Per il parcheggio si consigliano le strade intorno al vecchio mercato dei fiori. Io sono di parte perché nato in questa zona ma sono orgoglioso di dire che questo locale è promosso a pieni voti per l'atmosfera, il mangiare romano autentico e la clientela di zona che sa apprezzare una gestione ottimale in termini di professionalità ed umanità. (Alberto Alfieri Bordi)

