

Nel centro storico di Castro dei Volsci c'è una locanda accogliente

Magie di Dirirambo

Una realtà originale nata dall'estro di tre passionante



Tra i vicoli di un centro storico incantevole, giusto all'entrata di una piazzetta panoramica, si scorge "La locanda di Dirirambo" un angolo di gusto a tutto tondo: nei particolari dell'arredo, nel restauro di quanto era rimasto di un antico emporio, in quanto lo chef Felice Santodonato pone nei piatti.

Un chef raffinato e fantasioso e, caratteristica che assume significato in questo anatro accogliente, uno chef ciociaro, nato a Ceccano e formato dalla sapienza del prestigioso Istituto Alberghiero di Fuggi. E' l'interprete giusto di quanto le tre titolari della "locanda" (Beatrice Gazzelloni, Daniela Accolla e Marilena D'Angelo) hanno dettato: una filosofia che vuole la congiunzione della tradizione con la creatività.

Al tavolo di una delle salette curatissime l'avvio è eloquente. E' possibile, per esempio, un antipasto con olive alla brace, verdure conservate in olio di qualità invidiabile (nell'occasione quelle della ditta "Agnoni" di Cori), un assaggio di peperoni corno di Pontecorvo, del carpaccio di bufalo (perfetto quello di Lauretti di Amaseno, ormai uno specialista nel campo), della mozzarella rigorosamente di bufala e altrettanto rigorosamente localissima, proprio di Castro dei Volsci.

Dove si presenta e si avverte la prima cognizione della mano di Santodonato, però, è nella provocazione di un medaglione di baccalà incastonato di pesca gialla e adagiato in una salsa di limone. L'effetto è

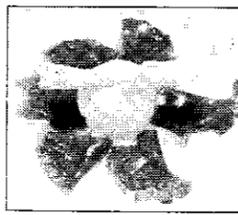
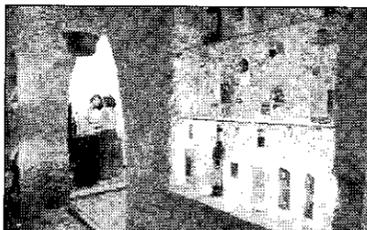


travolgente, dopo un primo istante di lieve spaesamento, giacché l'esperienza all'assaggio di questo piatto è veramente complessa prima di risultare splendidamente appagante.

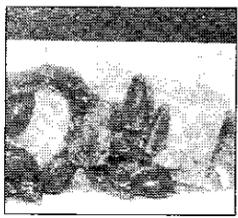
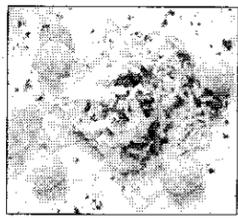
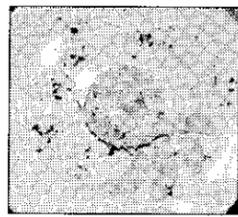
Dove insisterei e, modestamente consiglieri chi decidesse di provare la tavola della Locanda di Dirirambo, è su un costrutto che solo in parte (ancora oggi e dopo una lunga riflessione) sono riuscito a decifrare. Ne sono rimasto stregato. Parlo di un piatto di pasta lunga, una sorta di tonnellari per capirsi, insaporiti in salsa di fiori di zucca, influenzati dalla decisione di un formaggio pecorino della zona in scaglie, profumato di erbe e contrastato (in una lotta agguerrita) da polpette di pasta di



travolgente, dopo un primo istante di lieve spaesamento, giacché l'esperienza all'assaggio di questo piatto è veramente complessa prima di risultare splendidamente appagante.



Sopra lo chef e il gelato, il baccalà, la magia alla mandorla, i ravioli al limone e l'agnello. A sin le titolari. Sotto, a un tavolo del Dirirambo, il compositore Poce. Alcuni spazi della Locanda



mandorla probabilmente tenuta con della ricotta (può essere anche di bufala).

Dove è squisita ricotta invece a farla pienamente da padrona è in quei grandi ravioli travolti da semplice pomodoro fresco, a racchiudere la sorpresa di un persistente sentore di limone nell'impasto.

Tra i molti secondi piatti la tortina di agnello braciato in fettine sottilissime e intercalata da sfoglie gemelle di patata al profumo di salvia dell'orto della Locanda è certamente nel cuore dello chef e resta in quello degli abituarini del locale.

La spiccata femminilità del ristorante si evince anche nell'importanza della proposta di dolci. Ci hanno consigliato (e non hanno fatto male) una pallina di gelato fatto in casa alla crema con ostie di ananas marinata in vino rosso.

A proposito, i vini? Una carta varia e importante. Non mancano ovviamente gli ottimi ciociari sia del nord che del sud della provincia (Cesanese, Cabernet ecc.)

Alle pareti, come tra i fornelli, molta arte.

La Locanda di Dirirambo è anche il primo albergo diffuso della Ciociaria.

Dario Facci

La Locanda di Dirirambo, via dell'Orologio 11a, Castro dei Volsci, tel. 0775-662091 - 348 - 403757. www.albergo-diffusocastro.it, aperto dal martedì alla domenica dalle 20 alle 23, sabato e domenica dalle 13 alle 15. chiuso lunedì e giovedì.

APPUNTI DI VIAGGIO

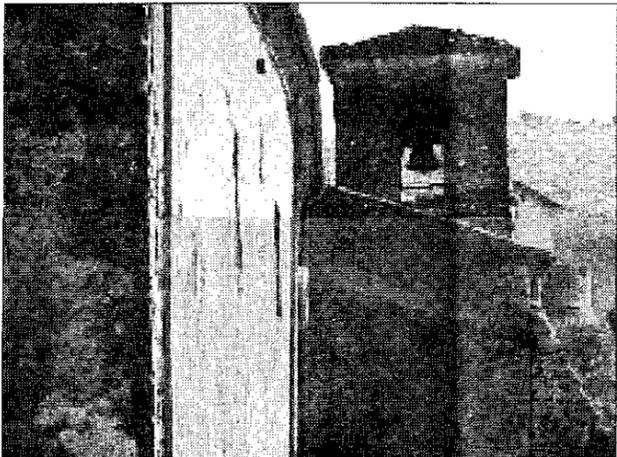
Chi non conosce Castro dei Volsci si è perso qualcosa. Ciò in assoluto. In particolare si è perso un pezzo importante dell'anima di Ciociaria.

Castro dei Volsci, rocca antichissima, vanta uno dei più suggestivi centri storici del basso Lazio, oltre a una posizione panoramica mozzafiato. Dai bastioni di Castro, infatti, in particolare dalla terrazza ora dedicata al Monumento alla Mamma Ciociara, si vede praticamente metà della provincia di Frosinone e c'è da restarne estasiati. Valli e catene montuose si susseguono tra decine di paesi arroccati qua e là. Da non perdere. Da vedere a Castro dei Volsci, in sostanza, c'è tutto il paese, costituito in buona parte da case in pietra locale e i cui vicoli sono stati recuperati da un restauro veramente ben riuscito.

"Sulla cima di Montenero - si legge sul sito www.ciociariaturismo.it" vi sono i resti di una fortissima Rocca, che guardava e difendeva l'antico "Castrimonium", nel periodo medioevale "Castrum in Campanea", oggi Castro dei Volsci. Proprio i Volsci infatti sembra fossero gli autori delle mura megalitiche. Nel 542 i monaci di



Sopra, uno scorcio di Castro dei Volsci e una sala del Dirirambo. A destra la chiesa di S. Nicola fondata nel 542 dai monaci di Montecassino



Montecassino vi costruirono un modesto oratorio, S. Nicola, intorno al quale, sul pendio meridionale del colle, sorse pian piano il centro abitato. In questa chiesa ancora oggi si conservano rile-

vanti affreschi del sec. XII. Incendiata dal Barbarossa, Castro divenne poi feudo dei Colonna, dei Borgia, dei Carafa. Nel cuore della Ciociaria, con un panorama incantevole e suggestivo, questo

paese mantiene l'aspetto di un borgo medioevale con archi, torri e muri di nudo sasso. Nel centro cittadino si può ammirare la superba Fontana Grande, opera monumentale del secolo scorso, mentre sulla torre civica è notevole l'orologio a scatti pendolari. Sullo spiazzo terminale fu inaugurato nel 1964 il monumento alla "Mamma Ciociara". Altro motivo di interesse per Castro dei Volsci è la visita dell'area archeologica di S.

Maria del Piano, dove sono stati individuati antichi monumenti (ville rustiche, impianti termali, necropoli) che testimoniano un insediamento con più fasi: dalla tarda età repubblicana (sec. I a.C.) all'alto medioevo (sec. VII-VIII d.C.).

Insomma va da sé che ci si trovi in un luogo che merita una visita e, perché no, anche una breve vacanza immersi in una vera e propria oasi di pace, di bellezze, di antichità e di tante cose buone da mangiare.



TESTATA
EDITORIALE OGGI
DIRETTORE RESPONSABILE: Alessandro Panigutti
Edizione CIOCIARIA OGGI
CONDIRETTORE: Gianluca Trento
VICEDIRETTORE: Paolo Romano
Edizione CASSINO
CAPOREDATTORE: Katia Valente
UFFICI DI CORRISPONDENZA: Sora, Fuggi e Veroli
Edizione LATINA OGGI
VICEDIRETTORE: Graziella Di Mambro

© 1988-89-90-91-92-93-94-95-96-97-98-99-00-01-02-03-04-05-06-07-08-09
Nuova Editoriale Oggi s.r.l.

Sede Legale: Via Filippo Corridoni n° 4 00195 • ROMA
Registrazione del Tribunale di Cassino del Gennaio 1988

Stampa: Rotocentrosud s.r.l.

03030 Villa S. Lucia (Fr) Via A. Ceresa, 1 - Tel. 0776.46.57.01

Ufficio abbonamenti e diffusione Tel. 0775.82.93.53

Abbonamenti: ITALIA (7 numeri)

Anno €285 - Semestrale €145 - Trimestrale €80



Concessionaria esclusiva della pubblicità:
NUOVA COMPAGNIA PUBBLICITÀ s.r.l.
via Tiburtina, 29

FROSINONE: Tel. 0775.87.22.44 • Fax 0775.87.18.53

Impresa beneficiaria, per questa testata, dei contributi di cui alla legge n. 250/90 e successive modifiche ed integrazioni