

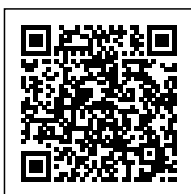
IL PESCATO È TRADIZIONE ROMANA DA SEMPRE.

Publicato il 9 Luglio 2026 di Alessandro Maola



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)

Etichette: [Polpo in umido con crema di patate - Il Bocconcino](#), [ristorante colosseo](#), [ristorante roma](#)



Roma d'estate non è un deserto: è il posto giusto per ritrovarsi tra amici. Nell'osteria di Via Ostilia, a due passi dal Colosseo, la stagione calda porta in tavola anche il pesce di Anzio, Nettuno e Terracina

C'è un luogo comune che ogni estate torna puntuale come il caldo: Roma d'agosto è una città deserta, chiusa, in attesa che i romani tornino dal mare. Chi lo dice, però, non ha mai passato una sera d'estate a Via Ostilia, a due passi dal Colosseo, con un tavolo di amici, un piatto al centro e il tempo che smette improvvisamente di correre. Roma d'estate non si svuota: cambia ritmo, e proprio in quel ritmo più lento ritrova il gusto della condivisione.

Basta allontanarsi di pochi passi dal flusso ordinato di guide turistiche e selfie stick per accorgersene: nelle strade davanti al Colosseo, al di là della turisticizzazione più superficiale, si respira ancora Roma. È la Roma dell'anziano che, seduto fuori casa nell'ora più fresca della sera, racconta a chi ha voglia di fermarsi ad ascoltare; è la Roma del giovane che si rilassa su un muretto con gli amici, senza fretta, come si faceva prima che questo quartiere diventasse una cartolina. Il Bocconcino nasce e resiste esattamente in questo spazio di autenticità residua, in Via Ostilia, e ne condivide il carattere: non recita una parte per il turista di passaggio, continua semplicemente a essere ciò che è sempre stato.

È in questo spirito che va letta anche l'apertura della cucina romana al pesce. C'è un'idea, tanto diffusa quanto imprecisa, secondo cui la cucina romana sarebbe una cucina di sola terra e di quinto quarto, poco incline al mare. È un pregiudizio che la storia gastronomica della città smentisce: Roma è, e resta, città di mare, anche se spesso ce lo scordiamo. Il pescato non è mai stato un'aggiunta o una moda: è tradizione, tanto quanto la coda alla vaccinara o i carciofi alla giudia. Per secoli, d'estate, la tavola romana si è aperta al pesce che arrivava dai porti limitrofi — Anzio, Nettuno, Terracina — alleggerendo il repertorio invernale con calamari, alici, seppie e paranza. Una consuetudine stagionale, non un'eccezione, e soprattutto un pretesto in più per restare a tavola insieme quando le giornate si allungano.

Il Bocconcino, l'osteria di Via Ostilia 23 guidata da Giancarlo Pragliola, recupera questa consuetudine senza tradirla. "La stagione calda è l'unico periodo dell'anno in cui ci concediamo qualche digressione", raccontano dalla cucina. Una digressione, non una deviazione: il mare entra in menu accanto ai classici della tradizione, mai al loro posto — e diventa il pretesto per un piacere che a Roma non passa mai di moda, quello di condividere il cibo con chi si ama, con la mole del Colosseo a fare da sfondo silenzioso.

Tra le ricette storiche che restano in carta anche d'estate, il polpo in umido su crema di patate e i

calamaretti affogati rappresentano il punto di contatto tra la memoria della cucina laziale di mare e la tavola contemporanea. Accanto a questi, Il Bocconcino propone soprattutto piatti leggeri di pasta fresca, pensati per l'afa romana ma fedeli al metodo di ricerca che contraddistingue il locale: tonnarelli con alici, stracciatella e pistacchi; paccheri con ragù di cernia, peperoni e basilico; spaghetti con orata e melanzane.

Sono piatti che non abbandonano l'identità del Bocconcino — pasta fresca stesa a mano ogni mattina, ingredienti scelti con il criterio del "Chilometro Buono", menu che cambia con la stagione — ma la piegano al ritmo dell'estate, quando il corpo chiede leggerezza e il palato chiede comunque sostanza. Sono piatti pensati per stare al centro del tavolo, da passarsi, da commentare, da finire in due forchette anziché in una: la vera cucina romana, in fondo, è sempre stata un pretesto per restare insieme più a lungo.

È la conferma, se ancora ce ne fosse bisogno, che la cucina romana esiste eccome: non è un repertorio fisso e immutabile di quattro ricette da trattoria, ma una tradizione viva, capace di guardare al mare quando è il momento di farlo, senza per questo smettere di essere romana. E che Roma, d'estate, non è affatto un deserto: è, semmai, il posto migliore dove ritrovarsi tra amici, a un tavolo all'ombra del Colosseo, per riscoprire che il piacere più grande resta sempre lo stesso — dividere il pane, o i tonnarelli, con chi si vuole bene.

Il Bocconcino

Via Ostilia 23 — 00184 Roma · Tel. 06 770 791 75

Orari: giovedì–martedì 08:30–23:30 · mercoledì chiuso

