



Da Alfredo, un'oasi di pace

Descrizione

Sulla riva dello splendido, pacato e azzurrissimo lago di Bracciano, si affaccia con maestosa eleganza una perla del territorio, la cui fama si diffonde senza bisogno di cartelli per seguire la deviazione dalla circumlacuale per via della sponsetta vecchia al numero 1. Un'oasi di sapori ben nota ai residenti e sempre pi  apprezzata dai viaggiatori del fine settimana, in fuga dal frastuono della capitale, alla ricerca di ristoro tra natura e buona tavola. Qui sorge uno dei ristoranti pi  apprezzati del panorama lacustre.

Andrea Formaggi, nel battezzare il ristorante, ha scelto non il cognome di famiglia, ma un tenero soprannome ereditato con affetto: "Persichella". La storia inizia durante la Grande Guerra, quando il bisnonno Davide, arruolato e spedito al fronte in Trentino, ricevette dalla giovane moglie le foto della primogenita, che non pot  vedere nascere.



Le immagini in bianco e nero, colorate all'epoca a mano con delicate tinte pastello, restituivano un volto dolcissimo che spinse il soldato a esclamare: "Guarda com'  bella: sembra una persichella!", con riferimento al nome regionale delle rosate e dolcissime pesche. Da allora, quel tenero nomignolo divenne parte del lessico locale indicando il luogo dove ora sorge il ristorante e che, declinato al maschile, divenne "persico", in realt  nome del pesce di acqua dolce dalle carni squisite. In ricordo di quella bimba dalla pelle rosata, "Persichella" fa ora parte della denominazione del ristorante e, per un divertente calembour, Andrea ha posizionato, nel simbolo del ristorante, una pesca e un pesce (la persica e il persico).

Nel 1960, Alfredo, figlio di Davide, fond² il ristorante. Con l'esperienza maturata negli anni, l'attività divenne punto di riferimento non solo per banchetti e incontri conviviali, ma anche per serate romantiche a lume di candela, ricevimenti sontuosi, cerimonie e meeting professionali. La terrazza fiorita, ampia e rigogliosa, si apre direttamente sull'acqua, regalando una vista impareggiabile sul castello medievale e sulle increspature azzurre del lago.

La gestione ¹ è passata di mano in mano, dai nonni ai genitori, fino alla famiglia materna, per giungere, nel 2008, ad Andrea, che dopo esperienze di successo, come gestore della celebre "Fontanella", ha preso in mano le redini della tradizione, intitolando con gratitudine il ristorante "Alfredo da Persichella 1960", in omaggio al nonno e alla tenera sorella della madre di Andrea, che ispir² tutto.



Confesso, da visitatore affezionato, che questo ristorante ¹ è uno spazio incantato, dove ho avuto il piacere di accomodarmi e gustare sapori autentici, circondato da un paesaggio che rasseren² l'animo. Qui si intrecciano la bellezza dello scenario, la gentilezza di un personale attento e preparato, e una cucina sincera, vibrante, che meriterebbe certamente una stella Michelin.

Durante la primavera e l'autunno, la struttura accoglie soprattutto eventi privati, mentre, nei mesi estivi, il men¹ ² la carte si adatta al turismo rapido ma curioso, offrendo piatti ispirati al mare, al lago e alle montagne circostanti a riflesso della felice posizione geografica di Bracciano, sospesa tra i profumi del Tirreno e l'abbraccio degli Appennini.

Il grande forno a legna profuma l'aria con oltre venti varietà di pizza, pinse e focacce, guarnite con verdure fresche o arricchite da irresistibili e freschissime mozzarelle di bufala. Ma ¹ con gli antipasti che inizia la vera esperienza: si segnalano quelli "Persichella", che racchiudono in otto generose porzioni tutto il carattere del ristorante. Da non perdere ² lo storico "risotto alle ortiche", preparato con piante spontanee dalle proprietà preziose, in uso fin dai tempi classici, sempre presente in men¹ fin dalla prima apertura. Altrettanto apprezzato ² il "risotto Persichella", dove i gamberi sgusciati, i fiori di zucca, le zucchine e la bisque di crostacei compongono una sinfonia di sapori. Ma come resistere ai tagliolini al persico, icona del posto?



Andrea non nasconde le difficoltà attraversate nel periodo del lockdown, quando la pandemia da COVID-19 ha lasciato segni profondi. Oggi, per fortuna, i clienti non mancano, attratti dalla storia, dalla qualità e da prezzi volutamente contenuti, scelta coraggiosa, ripagata dalle prenotazioni, ma che rende più difficile uscire dalle strettoie economiche di quegli anni difficili.

Accanto al ristorante, sulle sponde tranquille del lago, una piccola spiaggia attrezzata accoglie i clienti: angolo prezioso per rilassarsi o per scatti indimenticabili, soprattutto per gli sposi che scelgono questa cornice per il loro giorno più bello.

L'invito a pranzare o cenare presso Alfredo da Persichella 1960 non è soltanto un suggerimento: è una confidenza fatta con il cuore, come farebbe un amico fidato.

Riccardo Agresti

L'agone 2024