

Una gita “fuori porta” al lago “Albano”



FOOD AND TOURISM EXPERIENCE FROM TIVOLI · VENERDÌ 29 GIUGNO 2018 19 letture

Per i romani e per chi vive nell’hinterland di Roma, una bella gita “fuori porta” sul lago “Albano”, conosciuto anche come “Lago di Castel Gandolfo” per via del paese di 9.000 anime che ospita anche le vacanze dei papi. Il lago è una meraviglia della natura originata da un vulcano. Da vedere, oltre al lago ed ai reperti archeologici rinvenuti sulle sue coste, vi sono varie località dei Castelli Romani meritevoli di essere visitati come Albano Laziale, Castel Gandolfo, Rocca di Papa, Marino, Grottaferrata, Rocca Priora, Velletri e Genzano di Roma. Il lago, il più profondo tra quelli vulcanici d’Italia, è balneabile e vi si possono fare alcuni sport acquatici come il canottaggio (qui infatti si svolsero le gare di canottaggio delle Olimpiadi di Roma del 1960). Lungo una riva è possibile “balneare” in alcuni spazi attrezzati con ombrelloni e sdraio. Vicino alla spiaggia c’è anche un parco giochi e, in tutta la zona del lago, si trovano numerosi e suggestivi ristoranti.

Tra questi vi consiglio di visitare il ristorante “La Gardenia”, che posto sulla cima del lago vulcanico, gode dello stesso panorama mozzafiato dove Papa Giovanni Paolo II amava scrivere e meditare dal terrazzo della sua residenza estiva (questo terrazzo infatti non è molto distante da quelli del locale). “La Gardenia” è un bel locale che vale la pena di visitare nel caso si decida di trascorrere qualche bel momento di relax al lago “Albano”, ma anche da raggiungere esclusivamente per una bella esperienza culinaria. C’ero stato già alcuni anni fa, e mi ha fatto molto il piacere tornarci la domenica del 17 giugno u.s. Come spiegavo all’inizio, il locale è letteralmente abbarbicato sui pendii della bocca dell’ex

vulcano, che scendono verso il lago. L’impressione che si ha affacciandosi dalle finestre e dai balconi del ristorante, è che il questo sia sospeso su un grande specchio d’acqua. Il locale si trova nel comune di Castel Gandolfo, e precisamente in via Bruno Buozzi 4, una strada che collega Frascati, Grottaferrata e Marino con Ariccia e Genzano, comuni del Lazio facenti parte del territorio dei Castelli Romani. Per i turisti di altre regioni dirò che la zona è oggetto a numerose escursioni fuori porta dei romani, in quanto tutta la zona è famosa per i buoni bere ed il buon mangiare a prezzi piuttosto contenuti. “La Gardenia” si trova a 25 km sud est da Roma. Arrivati a destinazione, si può lasciare l’auto nel comodo parcheggio davanti al ristorante. Il locale si sviluppa su tre piani ed una volta entrati, occorre scendere qualche gradino per raggiungere le prime sale. Poi, eventualmente, bisogna scendere altre scale per andare in altre due sale del piano intermedio. Qui si trovano anche la cucina ed un comodo bagno. Scendendo ancora c’è un suggestivo criptoportico con altre piccole sale dove è



Mauro Gaudino
al ristorante
La Gardenia
giugno 2018

possibile una cena intima a lume di candela. Tutte le sale, ad eccezione ovviamente di quelle del criptoportico, sono dotate di suggestivi affacci sul lago.

La Gardenia è un locale elegante...

La ristorazione che offre è professionale, grazie all'esperienza maturata in cinquanta anni di attività che hanno visto avvicinarsi quattro generazioni di ristoratori. Ho trovato i camerieri molto preparati e gentili. Anche la "Sommelier" FISAR Tania Cesaroni (in foto come), che



consiglia e serve i vini (togliendo dall'impaccio i clienti), è molto preparata nell'abbinare ad ogni cibo il giusto vino tra quelli presenti nella ricca cantina del ristorante. Servono piatti sia di carne che di pesce seguendo la giusta stagionalità, e la cucina è di tipo tradizionale a volte rivisitata.

Ho avuto occasione di provare un gustoso tortino di patate con cotto di Praga; dei tonnarelli con asparagi, pancetta stagionata e pomodorini; strozzapreti con fiori di zucca e zafferano; una succulenta tagliata di manzo al rosmarino ed aceto balsamico ed un semifreddo alla menta con cioccolato. Ho valutato l'esperienza vissuta in questo ristorante eccellente, anche per la scelta dei vini: Falanghina per i primi e Aglianico per l'ottima tagliata. Ottimo posto anche per organizzare cerimonie, infatti "reggono" fino a 180 coperti interni, più 80 all'aperto. Rapporto qualità prezzo eccellente! (Normalmente il prezzo di un pasto si aggira dai 36 ai 45 euro)

