

**Il Venerdì di repubblica del 19/01/07**

In provincia di Rieti un locale come ne sono rimasti pochi: ottimi piatti, alta qualità e prezzi corretti

## Qui la bontà è un fatto di famiglia

**M**a allora esistono ancora dei posti così, quei posti che si lasciano (dopo una mangiata omerica e d'alta qualità) con un senso di ammirata gratitudine e la voglia di scrivere «Est!Est!!Est!!!», come quel prelado fece a Montefiascone. Immaginate un bel ristorante (gli arredi, i fiori, le vetrate che danno sui monti Cimini, e nelle giornate più limpide l'occhio arriva fino all'Argentario). Aggiungete un'ottima carta dei vini dai costi molto corretti e un servizio da ristorante. Ma la cucina (ruspante, saporita, solare, consolatrice di mille affronti subiti altrove, emozionante) è quella d'una trattoria. E i prezzi, dettaglio ancor più incredibile, pure.

Magliano è l'ultimo comune targato Rieti, ma è più vicino a Roma e a Viterbo. La famiglia Marciani cominciò nel 1850 con una bottega che vendeva di tutto, dalle stoffe al tabacco, dal petrolio per i lumi al pane. Nel 1968 papà Mario aprì una trattoria che s'è poi allargata (albergo-ristorante) e la bottega originaria ora vende specialità gastronomiche locali. In sala ci sono i figli Mauro e Marco, in cucina mamma Antonietta con la figlia Laura e Marilena, moglie di Mauro. «Di nostra produzione» i salumi: lonzino, capocollo, coppa di testa, prosciutto, lardo, pancetta, guanciale. Pane, paste e dolci fatti in casa. Piccioni, conigli, agnelli e capretti allevati da loro, per i bovini solo allevatori di fiducia, in zona. Vi consigliamo di stare sul territorio, la tagliata di manzo con la rucola si trova ovunque (purtroppo: ma qui la carne di chianina è buona). Quindi: polentina di fave con pancetta croccante, coratella d'agnello, zuppa di cicoria selvatica e patate con cannolo di ricotta, tagliolini al guanciale, strozzapreti con sugo di funghi, baccalà alla brace con rosmarino (da non perdere), fegatini di maiale con miele e uvetta, salsicce alla brace (una bontà), abbacchio o capretto a scottadito, piccione ripieno, morbido di montone con miglio tostato, bacche di ginepro e pepe. Per chi ama la selvaggina: pappardelle al cinghiale, pernice rossa in salmì, beccaccia. Selezione di buoni formaggi. In chiusura: zuppa inglese, sorbetti, semifreddo all'amaretto o all'anas, crema di castagne con panna. Proposte di spessore anche per i distillati.

### DEGLI ANGELI

località Madonna degli Angeli, Magliano Sabina (Rieti); tel. 0744-91377, 91892;

**CHIUSO:** domenica sera e tutto lunedì;

**COPERTI:** 100

(+ 50 esterni);

**FERIE:** dal 15 al 22 febbraio e due settimane in agosto;

**CARTE DI CREDITO:** tutte;

**COSTO di un pasto tipo (vino incluso):** euro 35

