



Storia di un'ostessa Una cucina al Dente Le ricette tradizionali della campagna romana

Avere a che fare con qualcuno la cui gigantografia è comparsa su un cartellone pubblicitario di Times Square, a New York, non è cosa di tutti i giorni. È raro, infatti, essere amico di un divo del cinema, di una star della moda o di un campione dello sport. Esiste però un'ulteriore possibilità: quella di andare a mangiare in un ristorante di San Cesareo (30 km a sud di Roma) e fare la conoscenza della titolare del locale, Anna Dente. Nel

2009 la signora è appunto comparsa in una pubblicità di enormi dimensioni della Lotito Foods Inc., azienda leader nell'importazione di formaggi negli Usa. Si stenta a crederlo ma è successo davvero, come dimostra una delle foto pubblicate nel libro *Al dente come Anna. La storia e le ricette dell'ultima ostessa della campagna romana* (Add, pp. 190, euro 15), firmato dalla stessa Anna con il figlio, l'archeologo Emilio Ferracci.

Il volume, arricchito da un prezioso ricettario, ripercorre i momenti salienti della vita di Anna, nata a San Cesareo nel 1943 da una famiglia di macellai, fino all'apertura del ristorante (l'Osteria di San Cesario, con la i, per perpetuare il nome di un'antica locanda), vero tempio della tradizione gastronomica laziale, dai Castelli romani al Reatino.

GIUSEPPE POLLICELLI