
Home (<https://www.gamberorosso.it>) / Notizie (/it/news)

◀ Invia (<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=>)

Stazione Mole alle porte di Roma. Ai Castelli megaprogetto con griglia, pizzeria... E vigna

23 Set. 2018, 02:30 | a cura di [Livia Montagnoli](https://www.gamberorosso.it/author/livia-montagnoli/) (<https://www.gamberorosso.it/author/livia-montagnoli/>)



Informale e per tutta la giornata

Ai grandi spazi, **Dany Di Giuseppe** e **Gino Cuminale** hanno abituato chi frequenta i loro locali. L'altro elemento di congiunzione tra le diverse attività di quello che oggi è uno dei più solidi gruppi di ristorazione della Capitale è l'attitudine informale di insegne accomunate dalla capacità di vivere per tutta la giornata, riunendo sotto lo stesso tetto proposte gastronomiche e modalità di consumo che accontentano un pubblico eterogeneo. Così è

stato per Porto Fluviale prima – modello indiscusso per l'evoluzione del locale polifunzionale in città – e per Ciclostazione Frattini, Rosti e Sant'Alberto poi, passando per la ristrutturazione (formale e stilistica) di un'insegna storica com'è Ercoli 1928.



Q

La nuova scommessa esce dalla città per concretizzarsi ai Castelli, dove il 28 settembre apre le porte **Stazione Mole**, griglia, pizza e cucina (aperta fino all'1 di notte) che punta a catturare una clientela trasversale, dai più giovani alle famiglie con bambini, destinatari privilegiati dell'orario prolungato i primi, delle aperture per pranzo nel weekend le seconde, quando l'ampio spazio all'aperto e l'area picnic diventeranno un valore aggiunto della gita fuoriporta.



Griglia, pizza e cucina

Dunque anche stavolta lo spazio non manca: metratura importante all'interno – con 700 metri quadri a disposizione del ristorante – e 1500 metri quadri all'esterno, per un totale di 170 coperti. Ma anche 60 ettari di terreno coltivato, di cui più di 40 destinati alla vigna. E poi c'è la consueta voglia di declinare l'offerta dall'aperitivo al dopocena – oltre ai pranzi del weekend – in un contesto favorito dal legame con l'azienda vinicola che ospita la struttura, non distante dalla stazione ferroviaria di Santa Maria delle Mole, a Marino. Anche la ripartizione degli ambienti non tradisce l'imprinting della casa, nell'open space scandito da allestimenti complementari, la gastronomia con il banco in vetro e legno per esporre i prodotti, la pizzeria con due forni, la sala con cucina a vista. E tavoli – anche sociali – disposti tutt'intorno alle diverse isole tematiche, a suggerire un passaggio fluido tra i comparti. Quel che caratterizza l'identità del luogo è l'uso di materiali naturali che evidenziano la dimensione rurale del locale, con legno, ferro, mattoni, tegole e grandi vetrate affacciate sull'esterno. Ma cosa si mangia da Stazione Mole? Anche la cucina asseconda il rapporto con il territorio circostante, valorizzando i prodotti in arrivo dall'orto della tenuta, salumi di Aniccia/formaggi laziali e ricette della tradizione, con primi piatti classici della romanità e più in generale una carta stilata nel segno della celebrazione della cucina rurale, dalle pappardelle al ragù di cinghiale ai ravioli di stracotto. Con la griglia, invece, ci si diverte a spaziare tra l'Italia e il mondo, valorizzando tutti i tagli dell'animale, dalla picanha al pannicolo, alla costata. E poi bombette, bracioline, polpette, servite infilzate sulla spada. Tra le rarità, la tomahawk, una bistecca ricavata dalla parte anteriore della lombata di manzo, con l'osso della costola. Dal forno della pizzeria, arrivano romana – bassa e scrocchiarella - e napoletana con cornicione, da farine macinate a pietra, lievito madre e lunga lievitazione. L'altra anima di Stazione Mole è il vigneto, inserito nella Doc Marino e nella Doc Roma, che costituisce una parte fondamentale del progetto (qui si potrà anche mangiare in occasioni speciali) e fornirà vino a centimetri 0, spillato dalle botti di legno a vista nel locale. Per il resto, la carta dei vini resta ostentatamente sul territorio laziale.

*Stazione Mole - Marino (RM) – via Goffredo Mameli, 6 – www.stazionemole.com
(<http://www.stazionemole.com/>)*

a cura di Livia Montagnoli