

# IL BOCCONCINO, UN EX FARMACISTA SALVA LA CUCINA ROMANA A DUE PASSI DAL COLOSSEO

*Pubblicato il 13 Maggio 2026 di Alessandro Maola*



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



**Roma, via Ostilia 23. Dove un tempo passava la posta, oggi si conserva l'anima della tavola capitolina. Giancarlo Pragliola ha lasciato il camice bianco per indossare il grembiule e riportare in vita piatti che rischiavano di sparire.**

C'è qualcosa di poetico, quasi di fiabesco, nella storia di Giancarlo Pragliola. Ex farmacista, ha deciso di "curare" la cucina romana tradizionale aprendo **Il Bocconcino** in via Ostilia 23, a pochi minuti a piedi dal Colosseo. Non un locale qualunque, ma un'osteria che rifiuta la logica del "tutto per tutti" e punta invece su ciò che davvero definisce Roma: memoria, territorio e rispetto per le stagioni.

«In farmacia si conservano cose preziose che il tempo rischia di disperdere», ama ripetere Pragliola con un sorriso. La stessa filosofia l'ha portata nel suo ristorante. Qui non si inventa nulla di nuovo: si recupera ciò che stava per perdersi. Il locale, un tempo stazione di posta, è diventato un presidio della cucina laziale autentica, quella che attinge ai grandi classici di Ada Boni e Livio Jannattoni ma non dimentica il prezioso contributo della tradizione giudaico-romanesca.

Sul menu – volutamente non sterminato – compaiono piatti che altrove si cercano invano: la **coda alla vaccinara**, le **polpette ebraiche**, il **baccalà in pastella**, i **carciofi alla giudia**, la **crostata di ricotta e visciole**, la **borragine in pastella**, i **tagliolini con ragù di anatra e timo** e il **coniglio alla viterbese**. Ogni giovedì gnocchi fatti in casa. Ogni mattina pasta fresca tirata a mano. La carta cambia con le stagioni: «Se gli asparagi sono buoni, diventano protagonisti. Se è tempo di puntarelle, sono loro a dettare il menu».

Gli ingredienti arrivano da piccoli produttori indipendenti selezionati con un criterio che Pragliola chiama "**Chilometro Buono**": non la distanza a tutti i costi, ma la qualità artigianale come bussola. Una scelta che garantisce sapore vero e sostegno all'economia locale.

Il Bocconcino non è solo ristorante: è un locale a tutto tondo. Apre alle 8:30 del mattino e chiude alle 23:30, coprendo colazione, pranzo, aperitivo e cena (chiuso il mercoledì). Un punto di riferimento costante in una via che, grazie alla sua vicinanza al Colosseo, avrebbe potuto trasformarsi facilmente in una trappola per turisti. Invece Pragliola ha scelto la strada opposta: autenticità senza compromessi.

Non è un caso che il locale sia segnalato da anni sulle guide più autorevoli – dal **Gambero Rosso** alla **Lonely Planet** fino alla **Guide du Routard** – e sia stato persino protagonista di un servizio in prima serata sulla televisione svedese. Segni che l'autenticità, quando è vera, parla una lingua

universale.

Ma il vero segreto del Bocconcino sta in sala. Giancarlo c'è. Si siede al tavolo quando può, chiacchiera, ascolta. Sa che il cibo è solo il pretesto. Ciò che resta nei ricordi dei clienti non è quasi mai soltanto il piatto, ma la sensazione di essere stati accolti in un luogo che ha ancora un'anima.

**Il Bocconcino Via Ostilia 23 – 00184 Roma Tel. 06 770 791 75 Orari: giovedì-martedì 8:30-23:30 (mercoledì chiuso) Fascia di prezzo: 20-30 €**

Un indirizzo da segnare. Perché a Roma, tra mille proposte effimere, ritrovare la cucina di una volta è ormai una forma di resistenza. E Il Bocconcino la sta vincendo, un boccone alla volta.

