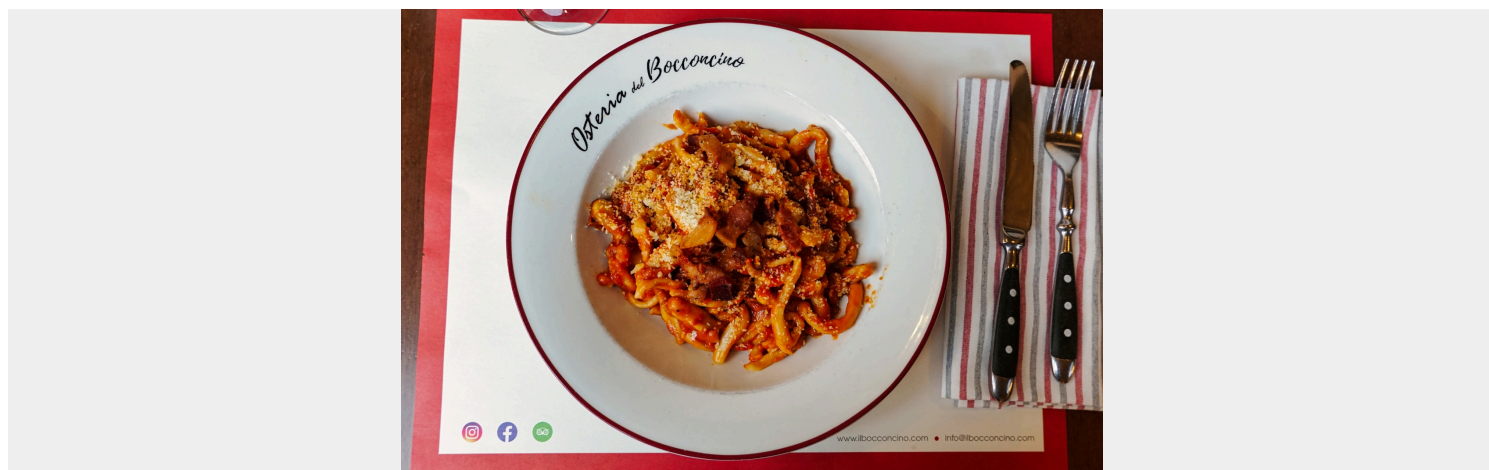


SAPORI DEL LAZIO: GNOCCHETTI A CODA DI SORECA CON L'AMATRICIANA DI PRAGLIOLA

Pubblicato il 29 Maggio 2026 di Alessandro Maola



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



Una pasta dimenticata di Valmontone, un sugo che sfida la ricetta ufficiale e un omaggio a chi quella tradizione la custodiva davvero

La pasta

C'è una pasta nel Lazio che non si trova nei menu dei ristoranti, non si trova nelle guide, non si trova quasi nemmeno nel ricordo dei più anziani. Si chiama gnocchetti a coda di soreca — “coda di topo”, in romanesco — ed è tipica della zona di Valmontone, nel basso Lazio. La sua forma è già una narrazione: si impastano farina e acqua in proporzione di circa due a uno, si lavora fino a ottenere un impasto elastico, si stende in cordoni e si tagliano gnocchi che vengono poi allungati a mano fino a raggiungere una quindicina di centimetri. Il risultato è una pasta dalla consistenza unica, irregolare e robusta, capace di sostenere sughi importanti senza dissolversi.

Giancarlo Pragliola, patron del Bocconcino in Via Ostilia 23 — a pochi minuti dal Colosseo, in quello che fu un'antica stazione di posta del rione Celio — questa pasta l'ha ritrovata, studiata e riportata in tavola. Ma l'ha anche trasformata in un omaggio personale.

L'omaggio ad Anna Dente

«La prima volta che ho mangiato questa pasta,» racconta Pragliola, «ero all'Osteria di San Cesario. Me la portò Anna Dente.»

Anna Dente è stata una delle custodi più rigorose e amate della cucina laziale. La sua osteria a San Cesareo era un presidio di autenticità in un'epoca in cui la ristorazione del territorio già cedeva ai facili compromessi. Il fatto che anni dopo lei abbia scelto di andare a trovare Pragliola al Bocconcino è, per lui, ancora oggi un riconoscimento che vale più di qualsiasi guida. «Quella visita mi ha dato la conferma che stavamo lavorando nella direzione giusta,» dice. E i gnocchetti a coda di soreca sono rimasti nel menu come una dedica silenziosa.

L'amatriciana che non ti aspetti

Abbinarli all'amatriciana sarebbe sembrata la scelta ovvia. Ma Pragliola non cucina per l'ovvietà, e la sua amatriciana non è quella del Comune di Amatrice. La dice senza diplomazia: «La ricetta codificata dal Comune la ritengo sbagliata, storicamente e chimicamente.»

La differenza non sta negli ingredienti — guanciale, pomodoro, pecorino — ma nel metodo e nel tempo. Dove la versione “ufficiale” cuoce il pomodoro pochi minuti per preservarne la freschezza, Pragliola fa l'opposto: cuoce la salsa a lungo, con pezzi interi di guanciale immersi dentro. Il pomodoro perde la sua acidità, si restringe, smette di essere acquoso. Il guanciale cede lentamente tutto il suo grasso e il suo sapore alla salsa. Il risultato è una concentrazione che le amatriciane rapide — quelle social, le chiama lui, dove il pelato tocca il fuoco cinque minuti appena — non possono nemmeno avvicinarsi.

«Così faceva mio nonno,» aggiunge Pragliola. E in quella frase c'è già tutto: non è una scelta di stile, è una trasmissione. Il Bocconcino è un locale che non cucina seguendo le mode, ma seguendo una memoria.

Un locale di ricerca nel cuore antico di Roma

Il Bocconcino esiste dal 2004. Pragliola è arrivato alla ristorazione dopo una vita in farmacia — e chi conosce entrambi i mestieri nota che la logica di fondo non è poi così diversa: si conservano formule preziose, si rispettano le fonti, non si alterano le proporzioni. La cucina del locale attinge ai ricettari storici di Ada Boni e Livio Jannattoni, due testi fondativi della tradizione laziale che pochi leggono ancora. Alla tradizione giudaico-romanesca. Alla stagionalità stretta, con un menu che cambia seguendo il calendario, non le tendenze.

I gnocchetti a coda di soreca con l'amatriciana di Pragliola sono, in questo senso, un piatto esemplare: una pasta dimenticata, un sugo che rifiuta la semplificazione, un'origine che risale a un nonno e a una donna di San Cesareo che sapeva cosa fosse davvero la cucina laziale. Non c'è modo migliore per raccontare il Bocconcino.

Il Bocconcino

Via Ostilia 23 — 00184 Roma · Tel. 06 770 791 75

Orari: giovedì–martedì 08:30–23:30 · Mercoledì chiuso

Fascia di prezzo: 20–30 €

