MONOGRAFIE

N. 02 · NOVEMBRE 2026

italiæ.

SPECIALE *Il Bocconcino*

ALESSANDRO MAOLA COMUNICAZIONE



L'INTERVISTA

Giancarlo *Pragliola*

«L'anima del Bocconcino sono io.»

Farmacista di formazione, oste per vocazione. A due passi dal Colosseo ha scelto di studiare i ricettari storici e di riportare in tavola la cucina romana che si stava perdendo.

IN QUESTO NUMERO

2 L'EDITORIALE
Come abbiamo portato la cucina introvabile sui giornali

3 L'INTERVISTA
Giancarlo Pragliola

6 I NUMERI
Il Bocconcino in cifre

7 RASSEGNA STAMPA
Dicono di lui

DA MAGGIO CON IL BOCCONCINO

Come abbiamo portato *la cucina introvabile sui giornali*



Ci sono clienti che arrivano con un prodotto da vendere. Giancarlo Pragliola è arrivato con una biblioteca. Il Talismano della Felicità di Ada Boni, l'Artusi, le quattrocento ricette di Livio Jannattoni: la prima volta che ci siamo seduti a un tavolo del Bocconcino, in Via Ostilia, la conversazione è cominciata dai libri, non dal menu.

Per un ufficio stampa è una fortuna rara. A Roma i ristoranti che si dicono «tradizionali» sono centinaia, e le redazioni ricevono ogni settimana comunicati che promettono la carbonara migliore della città. Per farsi notare non serviva alzare la voce. Serviva una storia che nessun altro poteva raccontare.

La storia c'era: un farmacista che lascia la farmacia per fare l'oste e porta in cucina lo stesso rigore con cui si custodisce una formula. È da qui che siamo partiti a maggio, e da qui sono arrivati i primi titoli, su Il Giornale del Lazio, VivereRoma e AbitareARoma.

Poi le scelte di metodo. La prima è stata seguire il calendario, come fa la sua cucina. Il Bocconcino ha un menu che cambia con le stagioni e con i giorni della settimana, e noi abbiamo fatto lo stesso con i comunicati: i piatti della tradizione per rinfrescarsi d'estate, i locali romani aperti ad agosto, il carpaccio di fichi e prosciutto per Ferragosto, il fegato alla romana come «energy food» del ritorno a scuola. Ogni stagione un aggancio, ogni aggancio una notizia.

La seconda è stata fare del patron una fonte. Pragliola non è un cuoco che presenta un piatto: è uno studioso che spiega da dove viene. Così su Il Giornale del Lazio è nata una rubrica, «Sapori del Lazio», aperta dagli gnocchetti a coda di soreca con la sua amatriciana.

La terza è stata parlare a due pubblici. Le testate food e lifestyle per chi cerca un indirizzo; le agenzie, i magazine d'informazione e la carta stampata per chi cerca una storia. Da maggio a settembre il Bocconcino è stato raccontato in 27 uscite su 17 testate, con un'agenzia di stampa e un'uscita su carta.

C'è poi una cosa che ci accomuna: la responsabilità dell'esito. La nostra è la prima agenzia di ufficio stampa in Italia a garantire il risultato per contratto. Con un oste che ogni sera si misura con il giudizio di chi si alza da tavola, ci siamo capiti al primo bicchiere.

Italiae racconta le Italie che producono e che creano. Quella di Giancarlo Pragliola produce una cosa che non si trova al supermercato e, ormai, nemmeno in molte osterie: la memoria. Noi ci siamo limitati a portarla in redazione. Il resto, come sempre, lo fa il piatto.

Alessandro Maola

GIANCARLO PRAGLIOLA, PATRON DEL BOCCONCINO

«L'anima del Bocconcino sono io»

C'è una domanda che gli fanno tutti i giornalisti che varcano la soglia di Via Ostilia 23: perché un farmacista lascia la farmacia per aprire un'osteria? Giancarlo Pragliola ha la risposta pronta, e non è mai quella che ci si aspetta. A due passi dal Colosseo, dove tutto spinge a cucinare per il turista di passaggio, ha scelto la strada opposta: studiare i ricettari storici, raccogliere la memoria tramandata a voce e riportare in tavola la cucina romana che si stava perdendo. Lo abbiamo incontrato al Bocconcino, nell'antica stazione di posta per pellegrini che dal 2004 ospita la sua idea di cucina romana.

Partiamo dalla domanda che ti fanno tutti: perché un farmacista lascia la farmacia per aprire un'osteria?

«Di solito rispondo con un'altra domanda: che cosa fa davvero un farmacista? Conserva formule che altri hanno già scoperto, con il rispetto di chi sa di non poterle alterare. Ho applicato lo stesso principio a un'altra materia: non più le medicine, ma le ricette che Roma stava lasciando cadere nel dimenticatoio.»

Il Bocconcino è in Via Ostilia, a due passi dal Colosseo, in un'antica stazione di posta. Perché proprio lì?

«Era il punto più esposto della città, quello in cui tutto suggeriva di assecondare il visitatore di passaggio. Ho voluto fare il contrario: restituire ai romani, prima ancora che ai turisti, una cucina che altrove si stava perdendo. Questi spazi erano una stazione di posta per i pellegrini diretti alla Basilica dei Santi Quattro Coronati: un luogo nato per accogliere chi viaggiava. Siamo qui dal 2004, tra specchi d'epoca, un grande bancone in legno e la lavagna dei piatti del giorno. Mi piace pensare che questo posto continui ad accogliere chi viaggia.»

Intorno al Colosseo la «cucina romana» è spesso una formula per turisti. Che cosa non ti convince?

«La tradizione non si mette in vetrina, si studia. Ci vuole molto più impegno a cercare una ricetta del 1929 nei libri di Ada Boni che a impastare davanti a un obiettivo. Ma solo il primo lavoro restituisce davvero qualcosa alla città. Non ce l'ho con un piatto: carbonara, cacio e pepe e amatriciana da noi ci sono. Ce l'ho con l'idea che la cucina romana sia soltanto quella.»

Il tuo metodo parte dai libri. Quali?

«Il Talismano della Felicità di Ada Boni, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene di Pellegrino Artusi e il ricettario di Livio Jannattoni, La cucina romana e del Lazio in 400 ricette tradizionali. Quattrocento ricette: basta questo numero per capire quanto sia riduttivo pensare che Roma sia solo carbonara e cacio e pepe. Oggi nella ristorazione la novità è quasi sempre un'invenzione. Qui la novità non si inventa: si ritrova.»

E quello che nei libri non c'è?

«È il secondo binario, forse il più fragile: le ricette che non sono mai state scritte, tramandate a voce di famiglia in famiglia, che rischiano di sparire con chi le ricorda. È dall'incontro tra queste due fonti, la pagina stampata e la memoria parlata, che nascono i piatti più sorprendenti della nostra carta.»

«Oggi nella ristorazione la novità è quasi sempre un'invenzione. Qui la novità non si inventa: si ritrova.»

GIANCARLO PRAGLIOLA

«La tradizione non si mette in vetrina, si studia.»

GIANCARLO PRAGLIOLA

IL FONDATORE

Giancarlo Pragliola, farmacista di formazione e oste per vocazione, guida Il Bocconcino dal 2004. Il suo metodo si muove su due binari: i ricettari storici della cucina romana e italiana e la tradizione orale, le ricette mai scritte e tramandate a voce.



Il menu «La cucina introvabile» propone 'ngozzomoddi, tordo matto, uova in trippetta. Che cosa sono?

«Sono nomi che oggi suonano sconosciuti anche a molti romani, eppure appartengono alla cucina di Roma e del Lazio da generazioni. Accanto a loro ci sono i tagliolini fatti a mano con ragù di anatra e timo, le fettuccine con il ragù di rigaglie di pollo, la coratella, le animelle al Marsala, l'anatra al Cesanese, le polpette di bollito e mortadella. Più scaviamo nel passato, più la nostra proposta sembra nuova.»

«Un ristorante non deve essere il suo chef, ma la sua anima.» Che cosa intendi?

«Un ristorante non deve essere il suo chef, ma la sua anima. E l'anima del Bocconcino sono io: il mio studio e la mia volontà di un ristorante che proponga una cucina romana autentica e non scontata, andando a ritrovare la vera cucina tradizionale, ben lontana dai piatti pieni di retorica e marketing per turisti che si vedono in giro. Con la riapertura dopo la pandemia è arrivato in cucina Gabriele Tudisco, e questa ricerca ha preso un nome: La cucina introvabile.»

Che cos'è il Menu Calendario?

«Il nostro menu segue il calendario delle stagioni, non le mode del momento. Riprende l'usanza delle vecchie osterie romane, in cui ogni giorno aveva il suo piatto: gli gnocchi il giovedì, il baccalà con i ceci il martedì e il venerdì, la trippa il sabato, gli arrosti e le lasagne la domenica, i piatti del recupero il lunedì. Sopra c'è la stagione: se gli asparagi sono di stagione, li trovi protagonisti; se è il momento delle puntarelle, sono loro a dettare il menu. D'estate la cucina si apre al pescato, che nella Roma popolare ha sempre avuto il suo posto.»

Parli di «Chilometro Buono», non di chilometro zero. Qual è la differenza?

«La vicinanza del produttore conta, ma conta prima la qualità. Il chilometro zero, da solo, non garantisce niente. Per questo il guanciale è di Anselmi, il pecorino di Deroma, il prosciutto è quello di Bassiano, e la carta dei vini l'abbiamo costruita con l'enoteca Trimani, dando spazio alle etichette laziali e alle piccole cantine italiane.»

Nella tua cucina c'è anche la tradizione giudaico-romanesca. Perché è importante?

«È una delle anime più antiche della gastronomia di Roma, e i menu di oggi tendono a dimenticarla. Da noi ci sono i carciofi alla giudia, le polpette ebraiche, il baccalà in pastella.»

In sala ti siedi spesso al tavolo con gli ospiti. Di che cosa parlate?

«Il piatto è un pretesto. Quello che le persone si portano via da qui, quasi mai è il sapore. È come si sono sentite.»

Chi sono oggi i clienti del Bocconcino?

«Romani e viaggiatori consapevoli, che cercano autenticità e non folklore.»

Che cosa vorresti che restasse del Bocconcino tra vent'anni?

«Che qualcuno, leggendo un menu romano, cerchi un piatto che oggi non si trova più. E che lo trovi.» ●



«Il piatto è un pretesto. Quello che le persone si portano via da qui, quasi mai è il sapore. È come si sono sentite.»

GIANCARLO PRAGLIOLA

LA SCHEDA

INDIRIZZO	Via Ostilia 23, 00184 Roma (rione Celio)	PATRON	Giancarlo Pragliola
CHEF	Gabriele Tudisco, dalla riapertura dopo la pandemia	APERTURA	2004
CUCINA	Romana, laziale e giudaico-romanesca da ricettario storico; «La cucina introvabile»; Menu Calendario	RICONOSCIMENTI	2008, Arsial e Comune di Roma: migliore osteria della capitale per rapporto qualità-prezzo e attenzione alla cucina del territorio
GUIDE	Petit Futé e Lonely Planet; in passato Osterie d'Italia di Slow Food	SITO	www.ilbocconcino.com
ORARI	8:30-23:30, chiuso il mercoledì	PREZZO MEDIO	20-30 euro

Il Bocconcino *in cifre*

Fonti: Il Bocconcino; Livio Jannattoni, «La cucina romana e del Lazio in 400 ricette tradizionali».

2004
anno di apertura in Via Ostilia

2008
migliore osteria della capitale per rapporto qualità-prezzo e cucina del territorio (Arsial e Comune di Roma)

3
anime in tavola: romana, laziale e giudaico-romanesca

400
ricette nel ricettario di Livio Jannattoni, una delle fonti della cucina del Bocconcino

6
giorni della settimana con il loro piatto, secondo l'uso delle vecchie osterie: il Menu Calendario

20–30 €
il conto medio, da osteria vera

LE TAPPE

2004	Giancarlo Pragliola apre Il Bocconcino in Via Ostilia, nell'antica stazione di posta per i pellegrini.
2008	Arsial e Comune di Roma lo riconoscono come migliore osteria della capitale per rapporto qualità-prezzo e attenzione alla cucina del territorio.
Dopo la pandemia	Alla riapertura arriva in cucina lo chef Gabriele Tudisco e la ricerca prende un nome: «La cucina introvabile».
2026	Maggio: Il Giornale del Lazio, VivereRoma e AbitareARoma raccontano l'ex farmacista del Celio.
2026	Su Il Giornale del Lazio parte la rubrica «Sapori del Lazio»: il primo piatto sono gli gnocchetti a coda di soreca con l'amatriciana di Pragliola.
2026	Ottobre: «La cucina introvabile» su Winemag, HorecaNews, Master Viaggi e Roma Good News.

Il Bocconcino, in Via Ostilia 23 a Roma, a due passi dal Colosseo, è l'osteria di Giancarlo Pragliola dedicata alla cucina romana, laziale e giudaico-romanesca da ricettario storico, con il menu «La cucina introvabile» e il Menu Calendario. Dal 2004 è guidata da Giancarlo Pragliola, con lo chef Gabriele Tudisco.

TEL. 06 770 791 75 · WWW.ILBOCCONCINO.COM

Dicono *di lui*

I titoli che le testate hanno dedicato a Giancarlo Pragliola e al Bocconcino, da maggio a ottobre 2026.

Winemag 14 OTTOBRE 2026

«Roma, al Bocconcino la «cucina introvabile» recupera le ricette della tradizione»

Il Giornale del Lazio
13 MAGGIO 2026

«Il Bocconcino, un ex farmacista salva la cucina romana a due passi dal Colosseo»

TITOLO DELL'ARTICOLO

AbitareARoma
18 MAGGIO 2026

«Dal bancone della farmacia ai fornelli: la seconda vita dello chef che difende la vera cucina romana»

TITOLO DELL'ARTICOLO

La Voce
GIUGNO 2026 · N. 143, P. 11

«"Il Bocconcino" a Roma. La cucina romana estiva esiste... e si mangia a due passi dal Colosseo»

EDIZIONE CARTACEA

Master Viaggi
2 OTTOBRE 2026

«Il Bocconcino al Celio: la cucina romana storicizzata e il menu calendario»

TITOLO DELL'ARTICOLO

HorecaNews
5 OTTOBRE 2026

«Il Bocconcino rilancia la cucina romana con le ricette di «La cucina introvabile»»

TITOLO DELL'ARTICOLO

The Lunch Girls
12 OTTOBRE 2026

«Il Bocconcino, l'osteria del Celio che riporta in tavola il calendario della cucina romana»

TITOLO DELL'ARTICOLO

Tra maggio e settembre 2026: 27 uscite su 17 testate. In ottobre, con «La cucina introvabile», il racconto riparte su Winemag, HorecaNews, Master Viaggi, Roma Good News, Sapori News e altre testate.



ECAMPANIA

«Al Bocconcino la cucina romana che non ti aspetti: tornano in tavola 'ngozzomoddi, tordo matto e uova in trippetta»



VIAGGI E GUSTI CHANNEL

«Il Bocconcino, nel cuore di Roma rivive il gusto autentico della cucina di una volta»



ROMA GOOD NEWS

«Il Bocconcino riporta a tavola l'autentica osteria romana»

UFFICIO STAMPA E PR

Alessandro Maola *Comunicazione.*

La prima agenzia di ufficio stampa in Italia a garantire il risultato per contratto.

VIA VENETO, 54B · 00187 ROMA
06.8777.8605 · 339.233.55.98
INFO@ALESSANDROMAOLA.IT
WWW.ALESSANDROMAOLA.IT

INQUADRA E SCOPRI L'AGENZIA