Vie Da Zia: Roma, gusto e risate di casa

scritto da goditilavita.it | 14 Settembre 2025



Ciao bipedi! Qui parla il vostro **Geco Gaudenzio**, sempre in giro con la coda all'insù e le papille curiose. Stavolta vi porto a **Roma**, in un angolo dove la **cucina tipica** sa di casa, ma con quel tocco di eleganza che non ti aspetti: **Vie Da Zia**, ristorante che ti fa sentire ospite e non cliente.

La prima impressione: una Zia speciale

Entro, guardo attorno e mi scappa un sorrisone: niente fronzoli eccessivi, ma un'eleganza discreta, fatta di colori caldi e piccoli dettagli che danno ordine e stile. Non è la classica trattoria rumorosa dove ti aspetti tovaglie a quadri e fiaschi di vino impolverati. Qui c'è **familiarità** sì, ma anche **cura**, quella che trasforma una cena in esperienza.

E poi c'è lei, la **Zia**. Una presenza che sa mescolare simpatia romana e ospitalità vera: battuta pronta, sorriso largo e quell'aria di chi ti conosce da sempre, anche se sei appena arrivato. La sua risata è contagiosa e già a metà serata ti senti parte della comitiva.

Supplì: croccante felicità

Non si comincia una cena romana senza di loro: i **supplì al telefono**. Arrivano fumanti, dorati, con la crosta croccante che promette bene. Li addento e dentro parte la magia: riso al sugo, compatto ma non stoppaccioso, e la mozzarella che fila come una chiamata senza interruzioni.

Il **supplì romano** non è solo cibo da strada, è un rito. Qui da **Vie Da Zia** è fatto con mano sicura: non troppo unto, non troppo asciutto, giusto equilibrio tra tradizione e piacere.

Ricetta gechesca del supplì

- riso cotto in ragù di carne e pomodoro
- mozzarella a cubetti ben asciutta
- pangrattato fine e croccante
- frittura a temperatura costante

Il segreto? Il riso va lasciato raffreddare prima di formare le polpette, così tiene bene la forma e non ti esplode in mano.

Pollo alla cacciatora: storia in padella

Dopo i supplì, arriva lui, il **pollo alla cacciatora**, piatto che ha fatto la storia delle cucine di nonne e zie. Un piatto che profuma di casa e racconta storie di contadini, di cacce finite con un pollo in pentola più che con la selvaggina.

Qui la versione è **rossa**, con pomodoro, cipolla, sedano, carota, un filo di vino rosso a sfumare e rosmarino a profumare. La carne è morbida, il sugo denso, perfetto da fare la scarpetta.

Variante romana del pollo alla cacciatora

A **Roma** spesso il piatto è più semplice: aglio, rosmarino, vino bianco e niente pomodoro. Ma da **Vie Da Zia** scelgono la via più ricca, che regala più abbraccio al palato.

Vino della casa che vale

Il **vino della casa** merita un applauso: non il solito bicchiere anonimo, ma un rosso di carattere, pieno senza essere pesante, che accompagna bene pollo e fritti.

Atmosfera: tra famiglia e raffinatezza

Mangiare qui è come passare una serata dalla zia che sa cucinare: si ride, si mangia bene, si alza il bicchiere e si esce col sorriso. Ma allo stesso tempo c'è ordine, servizio curato, e una presentazione che non tradisce la tradizione, ma la rende più luminosa.

Il menu che sogno di provare

- **Amatriciana** con guanciale croccante
- **Cacio e pepe** mantecata al punto giusto
- **Saltimbocca alla romana**
- **Carciofi alla giudia** (quando è stagione)

Perché tornarci

Perché da **Vie Da Zia** non vai solo a mangiare, vai a vivere una serata. Ci trovi:

- **Cucina autentica**
- **Ospitalità romana vera**
- **Eleganza discreta**

- **Vino che non tradisce**

In sintesi, il mio giudizio gechesco

Se sei a **Roma** e cerchi un posto dove sentirti a casa ma con un tocco chic, **Vie Da Zia** è la mossa giusta. La simpatia romana ti fa ridere, i piatti ti fanno felice e la Zia… beh, quella ti adotta subito.

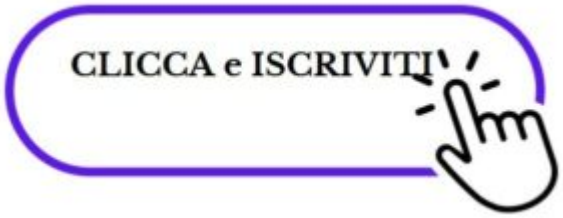
Io ci torno, e voi bipedi fatevi guidare dalla mia coda: non ve ne pentirete.

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'scrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?

– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it