

ADDIS ABEBA, IL RISTORANTE CASTELLI METTE NEL PIATTO L'ECCELLENZA CULINARIA ITALIANA



Categories: [Hotel](#) - [B&B](#) - [Spa](#) - [Ristoranti](#), [News](#)

Uno squarcio di gusto e qualità culinarie italiane nel panorama enogastronomico di **Addis Abeba**. Il **ristorante Castelli** (Piassa, Mahatma Gandhi St) propone il meglio della tradizionale cucina italiana fatta di piatti che rivelano il profondo attaccamento di questa storica famiglia di ristoratori al proprio



Paese d'origine. Ritenuto il migliore ristorante dell'Etiopia e collocato sul podio tra i ristoranti d'eccellenza del continente africano, il ristorante Castelli conserva l'atmosfera del tipico ristorante italiano degli anni Cinquanta, per gli arredi e le tovaglie e piatti saporiti, tipicamente italiani. Il ristorante della famiglia Castelli, originaria del Tortonese in provincia di Alessandria che ha dato i natali tra gli altri, a Fausto Coppi, annoverato tra i più grandi campioni ciclisti di tutti i tempi, è attualmente gestito con competente professionalità e cordialità da Tiziana, figlia di Francesco Castelli e Rosa, che

aprono l'attività nel 1957. Un posto che nel tempo si è affermato come locale di alta classe frequentato da diplomatici, politici di alto rango, dirigenti e turisti di un certo spessore economico. La cucina, per l'avventore che anela una sosta di gusto e qualità, propone antipasti di verdure conditi con la semplicità tipica della penisola ed i piatti di pasta, con diverse tipologie anche fatte in casa, hanno tutte le caratteristiche per confermare le ambizioni del





ristorante. Tra i primi, linguine, penne, ravioloni e spaghetti, tra i quali meritano una sosta quelli allo zafferano ed anche le fettuccine al tartufo. Mentre, tra i secondi troviamo calamari, gamberi, filetti, agnello, scaloppine e salsicce. Da assaggiare anche gli squisiti dolci prodotti direttamente. Suntuosa poi, è la carta dei vini che propone tra i bianchi, alcune etichette italiane di qualità come gli alessandrini Cortese e Gavi ed il Prosecco, mentre tra i rossi, pure di marcata provenienza tortonese, una corposa Barbera superiore ed una Doc Su Su, vino rosso, fermo e secco, vinificato da uve Barbera, oltre ad un Chianti classico Brolio di grande spessore e versatilità. L'accoglienza e la qualità delle portate che vengono servite nei tempi giusti, abbinate ai grandi vini, difficilmente reperibili in altri locali della capitale etiope, fanno davvero sentire l'ospite come all'interno di un qualificato ristorante italiano.

Piergiorgio Felletti