



8. a scuola con lo chef

TUTTO È INIZIATO con una passione sfrenata per la panificazione, corsi professionali e notti intere trascorse a lavorare in alcuni dei più importanti e antichi forni romani. Poi l'incontro con il mondo della pizza: qui dosi, ingredienti ed esperienze hanno posto le basi per quella che sarebbe stata la rivoluzione romana della pizza. Stefano Callegari ne ha scritto la storia sin dall'inizio. Con il suo primo locale, Sforno, ha cambiato il modo di mangiare la pizza di molti romani. Lo stile è quello napoletano, con un cornicione leggermente accennato e una pasta che si ammorbidisce nelle parti centrali. Forno a legna, farine selezionate e lievitazioni lunghe. La "nuova" pizza conquista i palati di tutti, anche dei più affezionati alla sottilissima romana. Stefano viaggia molto, assorbe stimoli e soprattutto non ammette mai di confrontarsi con i colleghi napoletani e non solo. Così la fama delle sue pizze fa il giro di Roma e vicinato. La "Greenwich", condita con mozzarella, Blue Sultan e riduzione di Porto, la "fumo" con provola affumicata e speck dell'Alto Adige e la mitica "Cacio e Pepe" con pecorino e pepe nero appena macinato. Nel 2008, una nuova avventura (una pizza al taglio nel cuore di Testaccio, uno dei più antichi e popolari quartieri di Roma) con la quale nasce un'invenzione geniale che segna la svolta della sua carriera: il trapiazzino ovvero un triangolo di pizza (immaginate un angolo di una pizza bianca aperto solo sul lato più lungo) farcito con i più golosi degli intingoli della tradizione romanese. Il primo? Quello con il pollo alla cacciatora. Oggi le pizze tonde, le patatine, gli squisiti supplì e i trapizzini a Roma si gustano anche in altro locale, Tonda. Ma i trapizzini ora hanno anche due luoghi dedicati con tanto di nome nell'insegna, uno a Testaccio (l'ex pizza a taglio) e uno a Ponte Milvio.



Stefano
Callegari