

2014 luglio - **TRAPIZZINO**® “nato sotto il cavolo”

## Le Guide Pratiche del Gambero Rosso e uno showcooking troppo divertente!



Andare al **Gambero Rosso**, tempio della cultura gastronomica, per assistere ad uno showcooking a sei mani con Gianfranco Pascucci, Massimo D'Addezio e Stefano Callegari proprio nel Teatro della Cucina della Città del Gusto era irrinunciabile. L'occasione è stata la presentazione delle Guide Pratiche del Gambero Rosso: quattro interessanti dispense con argomenti altrettanto accattivanti come il **Pesce**, il **Riso**, la **Frutta e Pane e Pizza**. Non ero mai stata all'interno del Teatro, sempre visto su giornali e riviste in occasione di presentazioni di chef importanti...è stato bello, emozionante e come prima volta ho assistito ad un vero e proprio show condotto egregiamente con simpatia, professionalità e umiltà da tre grandi rappresentanti del panorama gastronomico italiano.



**Stefano Callegari**....che dire di Stefano...lo conosco da almeno 10 anni. Approdai nella sua, allora, unica pizzeria Sforno, perchè mi incuriosirono le recensioni lette in rete. Beh, la sorpresa fu, che non solo trovai una pizza da sballo, ma lui disponibilissimo a far conoscere la sua arte e la sua passione, mi tenne rapita ad ascoltarlo fino a tarda sera mentre mostrava il suo lievito madre, i suoi impasti e le sue preziose farine. All'epoca, con tutto il rispetto e l'ammirazione che ho per Gabriele, Bonci non era ancora conosciuto ai più, mentre Stefano aveva avuto già tutti i riconoscimenti del caso. Da allora la sua filosofia ma soprattutto la sua passione lo hanno portato lontano e ha aperto prima 00100 a Testaccio dove "sforna" i suoi megagalattici **Trapizzini**, triangoli di pizza ormai famosi in ogni dove per il Mondo, che vengono riempiti di ogni ben di Dio della cucina romana popolare! Li ho assaggiati TUTTI!!!! Da urlo! Poi a seguire uè nata "**Tonda**" nel quartiere Nomentano.

Insomma vi potete vagamente immaginare cosa è potuto scaturire dall'incontro di questi tre grandi???

Un daiquiri da mille e una notte e un Trapizzino farcito di piccoli fagioli dalla buccia sottilissima sul fondo, giù proprio il dove si forma l'angolo, poi sopra un sughetto alla pizzaioia sapientemente setacciato da farne una crema liscia come una vellutata, ancora sopra una tartare di pesce spada preparata da Pascucci e marinata nello stesso cocktail daiquiri servito insieme al Trapizzino e foglie di rughetta....Vi devo dire se ho sentito campane e visto angeli in volo mentre gustavo questo capolavoro?? Ebbene SI!

