AGRODOLCE
come cibo comanda

Da Bonci al Trapizzino: itinerario alla scoperta del cibo di strada

In collaborazione con

27 maggio 2014

863 6 0 Commenta

di Agrodolce

Per quanto possiate non crederlo, c’è ancora una piccola compagine formata da ostinati esseri umani che non hanno smesso di coltivare interessi diversi da quello gastronomico. Questi signori mangiano a pranzo e a cena proprio come noi ma non hanno mai sentito l’esigenza di approfondire in merito a materie prime, grandi cuochi, ricette. E qui entra in gioco Agrodolce. Dall’altro lato della barricata abbiamo un editor del sito Motori. Conosce a memoria il listino di tutte le auto in produzione dal 1950 a oggi, ma non ha idea di cosa sia un Trapizzino al Picchiapò. Non c’è occasione migliore per mettere alla prova la redazione di Agrodolce: spiegare il cibo di strada a Roma con un itinerario gastronomico alla scoperta di 3 prodotti d’eccellenza.

> IL CIBO DI STRADA NON È UN CIBO POVERO, NÉ NECESSARIAMENTE ECONOMICO O TRADIZIONALE

2

Il Trapizzino di Stefano Callegari. E cibo di strada non è sinonimo neanche di tradizione. Partendo dal presupposto che ogni regione dello Stivale ha decine di ricette storiche perfettamente centrate sul concetto di street food, dai pani con la meusa a porchetta, arancini e lampredotto, non è detto che qualcuno dotato di particolare creatività non ne possa inventare di nuovi. Ed è il caso di Stefano Callegari e del suo Trapizzino. C0s’è e come gli è venuto in mente ce lo spiega lui: “La pizza a Roma si farcisce a libretto. Se avessi voluto condirla con gli stracotti tipici della nostra tradizione, come il picchiapò, la coda alla vaccinara o la trippa alla romana, l’intingolo sarebbe necessariamente colato fuori. Quindi ho pensato di realizzare una pizza in teglia piuttosto spessa e ritagliare i 4 angoli, ottenendo così delle vere e proprie tasche da riempire dalla parte della mollica, chiuse invece dagli altri due lati”. Così nasce il Trapizzino e le idee di Stefano non si esauriscono certo qui. Il gioco è tutto nel condimento: dai classici della tradizione alle più ghiotte innovazioni, come il trapizzino doppia panna: stracciatella o burrata sotto, alici nel mezzo, e ancora stracciatella in cima. Lo assaggiate in Piazzale Ponte Milvio 13. A proposito, il Picchiapò è un piatto di recupero della tradizione romana per il lesso. Dopo averci fatto il brodo, la carne viene tagliuzzata e ripassata in padella con pomodoro e odori.

Da Bonci al Trapizzino: itinerario alla scoperta del cibo di strada

In collaborazione con 27 maggio 2014 863 6 0 Commenta

di Agrodolce

Per quanto possiate non crederlo, c’è ancora una piccola compagine formata da ostinati esseri umani che non hanno smesso di coltivare interessi diversi da quello gastronomico. Questi signori mangiano a pranzo e a cena proprio come noi ma non hanno mai sentito l’esigenza di approfondire in merito a materie prime, grandi cuochi, ricette. E qui entra in gioco Agrodolce. Dall’altro lato della barricata abbiamo un editor del sito Motori. Conosce a memoria il listino di tutte le auto in produzione dal 1950 a oggi, ma non ha idea di cosa sia un Trapizzino al Picchiapò. Non c’è occasione migliore per mettere alla prova la redazione di Agrodolce: spiegare il cibo di strada a Roma con un itinerario gastronomico alla scoperta di 3 prodotti d’eccellenza.

IL CIBO DI STRADA NON È UN CIBO POVERO, NÉ NECESSARIAMENTE ECONOMICO O TRADIZIONALE

1

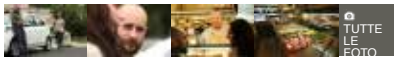
La pizza di Gabriele Bonci. Ma non quella in teglia del suo locale più conosciuto, il Pizzarium (metro Cipro), piuttosto quella del Panificio in via Trionfale 36, dove il maestoso pizzaiolo panifica tutto quello che gli viene in mente, a partire da farine biologiche macinate in pietra. C’è il pane, di molti tipi, ci sono i dolci da forno, i croissant, anche salati, panettoni in stagione e fuori stagione, magari con fragoline di bosco per l’estate, e poi la pizza. Pizza da forno, come si fa a Roma. La differenza più evidente tra questa e quella in teglia è semplice: la prima viene cotta direttamente sulla pietra e non all’interno del supporto di metallo. È una pizza fragrante, succosa e croccante, e si può condire in qualsiasi modo ci venga in mente, come insegna Gabriele. Ma la regina della pizza romana da forno è senza dubbio la pizza bianca con la mortadella, che Bonci espone già farcita nella vetrina del Panificio. Assaggiare questo prodotto è un primo passo per capire quale meticoloso lavoro sule materie prime può nascondere il cibo di strada, tutt’altro che sinonimo di frettoloso, o povero o veloce.

2

Il Trapizzino di Stefano Callegari. E cibo di strada non è sinonimo neanche di tradizione. Partendo dal presupposto che ogni regione dello Stivale ha decine di ricette storiche perfettamente centrate sul concetto di street food, dai pani con la meusa a porchetta, arancini e lampredotto, non è detto che qualcuno dotato di particolare creatività non ne possa inventare di nuovi. Ed è il caso di Stefano Callegari e del suo Trapizzino. C0s’è e come gli è venuto in mente ce lo spiega lui: “La pizza a Roma si farcisce a libretto. Se avessi voluto condirla con gli stracotti tipici della nostra tradizione, come il picchiapò, la coda alla vaccinara o la trippa alla romana, l’intingolo sarebbe necessariamente colato fuori. Quindi ho pensato di realizzare una pizza in teglia piuttosto spessa e ritagliare i 4 angoli, ottenendo così delle vere e proprie tasche da riempire dalla parte della mollica, chiuse invece dagli altri due lati”. Così nasce il Trapizzino e le idee di Stefano non si esauriscono certo qui. Il gioco è tutto nel condimento: dai classici della tradizione alle più ghiotte innovazioni, come il trapizzino doppia panna: stracciatella o burrata sotto, alici nel mezzo, e ancora stracciatella in cima. Lo assaggiate in Piazzale Ponte Milvio 13. A proposito, il Picchiapò è un piatto di recupero della tradizione romana per il lesso. Dopo averci fatto il brodo, la carne viene tagliuzzata e ripassata in padella con pomodoro e odori.

3

Il Suppli di Arcangelo Dandini. Cibo di strada come innovazione quindi, ma cibo di strada anche come ricerca. Il suppli, per esempio. A Roma sono in molti a farlo davvero bene, gli stessi Bonci e Callegari sono maestri della ricetta. Ma chi ha spinto più avanti il concetto di storia, di recupero delle tradizioni, è Arcangelo Dandini. Il cuoco è un esperto di antiche ricette ebraico-romanesche e ogni volta che realizza un piatto non si accontenta di una tecnica perfetta, ma va alla ricerca dei sapori originali, per non perdere il patrimonio culturale, storico e regionale. Il famoso Made in Italy di cui tanto parlano tutti, preservato al massimo. Il suppli storico è quello in bianco, realizzato con le rigaje di pollo e lo si può assaggiare insieme al più moderno condito con ragù di carne e mozzarella filante. Siamo arrivati da Supplizio, in via dei Banchi Vecchi 143, dove si respira la storia del cibo di strada antico trasmesso a voce da Arcangelo e dal bravo Lorenzo D’Ettorre. Perché cultura, ricerca e qualità non sono niente senza qualcuno che le racconti.



Per maggiori informazioni e aggiornamenti su Alla scoperta del cibo di strada a Roma inserisci la tua email nel box qui sotto:

Si No Ho letto e acconsento l’informativa sulla privacy

Si No Acconsento al trattamento di cui al punto 3 dell’informativa sulla privacy