



Trapizzino

di Valerio Occhiuzzi - giovedì 24 aprile 2014

</frame>

Tweet 2



Stefano Callegari ritorna a Testaccio, lì dove è nato il piatto da strada romano che vuole conquistare il mondo.

DADDY IS HOME. Il papà del trapizzino è tornato a casa, nella rinnovata sede di Via Giovanni Branca a Testaccio, il dove qualche anno fa è cominciata la storia di quello che è diventato il piatto da strada più famoso degli ultimi anni. Dopo il successo e l'apertura del nuovo punto vendita a Ponte Milvio, molti pensavano che Stefano Callegari avesse abbandonato il centro di Roma per trasferirsi definitivamente a Roma nord. Invece non solo non ha lasciato, ma ha anche raddoppiato, sia per quanto riguarda le dimensioni del locale, che nella selezione del menù. Trapizzino ora è un bellissimo *open space* dove, in attesa di mettere qualcosa sotto i denti, è anche possibile osservare i cuochi mentre preparano i vari piatti: l'evoluzionismo del concetto di cucina a vista portata all'estremo. Il menù invece mantiene i classici sapori (coda alla vaccinara, lingua, picchiapò) aggiungendo anche delle interessanti novità (come lo zighini eritreo o quello con zucca, mandorle e pecorino). Intendiamoci, noi non siamo come quegli ultras del *food* che hanno esaltato l'avvento del Trapizzino fino a

l'invenzione più importante della storia umana dopo quella della ruota, ma semplici cronisti: abbiamo assaggiato alcune delle creazioni di Callegari e ne siamo rimasti davvero colpiti. In un solo morso c'è proprio tutta la semplicità e il gusto della una cucina di una volta, il vero e unico *comfort* food che senza muoversi fa viaggiare indietro nel tempo, a quegli anni in cui, furtivi, assaggiavamo dalla pentola quello che la nonna stava preparando ricevendo in cambio una mestolata sulla mano e un rimprovero pieno d'amore.

Nella vita c'è un solo tipo di successo: quello di poter fare ciò che si desidera, ed è esattamente ciò che si evince dalle parole che abbiamo scambiato con Stefano Callegari, contento come un bambino il giorno di Natale, che abbiamo incontrato alla riapertura della sua creatura preferita.

Come ti è venuta l'idea di creare questo prodotto?

L'idea nasce dal classico pezzo di pizza bianca che si farcisce a Roma con la mortadella oppure con altri prodotti

asciutti. Quando ho pensato di riempire la pizza bianca con i classici prodotti asciutti. Quando ho pensato di riempire la pizza bianca con i classici della cucina romana è emerso un problema: dal pezzo di pizza con tre lati aperti infatti, al primo morso usciva tutto il sugo. Così sono arrivato a pensare di usare l'angolo, che mi permette di usare questi ingredienti, intingoli e sughi.

Quant'è importante per te la riscoperta di piatti tradizionali romani? I piatti di una volta hanno una loro identità, ed è per me importantissimo non perderli di vista. Abbiamo una tradizione culinaria unica al mondo, e allora perché non riscoprire tutti i nostri classici? Nella mia famiglia poi non erano neanche piatti dimenticati, ma piatti quotidiani che *mia mamma* e mia nonna facevano sempre. Ed è da lì che mi sono ispirato.

Perché in questo momento si tende a preferire una ristorazione da passeggio ad una tradizionale? Sicuramente la voglia di andare subito

al sodo. Molte persone svolgono lavori per cui riescono a pranzare solo alle cinque del pomeriggio, oppure a notte inoltrata, fuori orario. Noi siamo sempre qui, prendi un pezzo di coda alla vaccinara e il pranzo è servito! Questo non deve essere a scapito della ristorazione tradizionale, che io amo, però così è sicuramente più facile. Se viene un tuo amico da fuori città e hai voglia di fargli assaggiare la cucina romana, vieni qua e in cinque minuti ti fai trippa, coratella e coda. Con 10 euro gli hai detto tutto!

Trapizzino è ormai una realtà consolidata a Roma. Pensi che sia un format esportabile in altre parti d'Italia?

Io penso di sì. Appena avremo raggiunto lo standard di servizio che ci siamo prefissati penso che esportarlo sarà il prossimo passo. Ovviamente mantenendo le tradizioni e le peculiarità della realtà in cui ci troveremo. Il prodotto ha molto successo, piace, fa sorridere ed è intrigante: perché non immaginare di mangiare un trapizzino in Piazza del Duomo a Milano?