

Scatti di Gusto

Roma. Le foto e i nuovi gusti del Trapiazzino che riapre a Testaccio

Vincenzo Paganò



14



Il Trapiazzino ritorna a nuova vita con un regalo che scoprirete leggendo. Dopo l'inaugurazione di Trapiazzino Ponte Milvio, la storica sede di Testaccio, a via Giovanni Branca, era stata chiusa per lavori di ammodernamento.

Oggi riapre negli stessi locali, ma chi li ha frequentati non li riconoscerà.

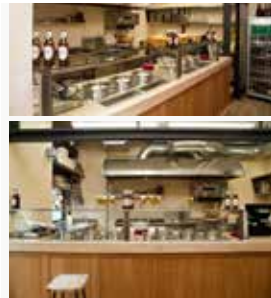
Trapiazzino è una storia di successo nata dall'idea di Stefano Callegari di mettere insieme due passioni: pizza e cucina romana.



Il triangolo di pizza croccante all'esterno e dal cuore morbido funziona come una tasca che accoglie i condimenti della cucina tradizionale della Capitale e non disdegna di [guardare anche, "oltre confine"](#) per cogliere nuovi abbinamenti e le migliori materie prime.

Il Trapiazzino si è così imposto agli appassionati di cibo da strada, di street food, diventando da uno dei prodotti di 00100 Pizza, marchio di locali e modo di mangiare.

Si potrebbe dire che è la Smart dello street food. Divertente, agile nella proposta ma sostanzioso. Con soli 3,50 € è possibile fare un viaggio alla scoperta di ricette e piatti che difficilmente si trovano al ristorante.

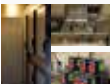


Trapiazzino è quindi anche cucina e il nuovo spazio che abbiamo visto a Ponte Milvio esalta il momento espresso in maniera intelligente e contemporanea. I colori sono quelli morbidi già apprezzati a Roma Nord.

I condimenti sono preparati in cucina e conservati pronti all'uso in pentole caricate mantenute in temperatura dal ripieno dell'acqua calda che scorre nel bancone.



Un anello tiene in posizione la pentola senza che il calore continui a cuocere il contenuto. E la possibilità di assaggio sono tante quanto i gusti, circa 30. Con la prospettiva di arrivare al raddoppio.



Un'attenzione di totale sostanza la voglia di garantire una cucina fatta sul momento. Il bancone sembra quello di una gelateria e anche il ripeto fittone è a vista dietro le vetrine che dividono in maniera efficace area preparazione e zona consumo anche ai fini della comunicazione del messaggio.

Da Trapiazzino non esistono congelatori ma solo frigoriferi per la conservazione degli ingredienti che sono tutti freschi.

Le novità di Trapiazzino

Ai 23 gusti che conoscete, aggiungete questi altri 5.



- Broccoli siciliani e salsa di
- Salsiccia di maiale bruciata
- Mollicone
- Polpo al sugo
- Vignardis

Fatto? Bene, perché da Trapiazzino Testaccio ne arriveranno altri.



Come il **doppia panna**. Avete presente quando si chiede di abbondare? Trapiazzino fa lo stesso richiamando quella voglia di abbondanza di goduria con la stracciatella.



Come il **doppia panna**. Avete presente quando si chiede di abbondare? Trapiazzino fa lo stesso richiamando quella voglia di abbondanza di goduria con la stracciatella.



Se siete arrivati fin qui a leggere, meritate un regalo.

Partecipando all'inaugurazione, dalle 16 alle 18 di oggi 22 aprile, potete vedere se vi piace la nuova formula e sussurrando al bancone il condimento del primo Trapiazzino nato ad aprile del 2008 (c'è anche nella lista dei 23 che vi metto qui), lo riceverete in regalo.

Con l'unica promessa di farci sapere se vi è piaciuto.



Siete pronti a pronunciare la parola d'ordine a Stefano Callegari o a Paul Pansera al [rinnovato](#) Trapiazzino?