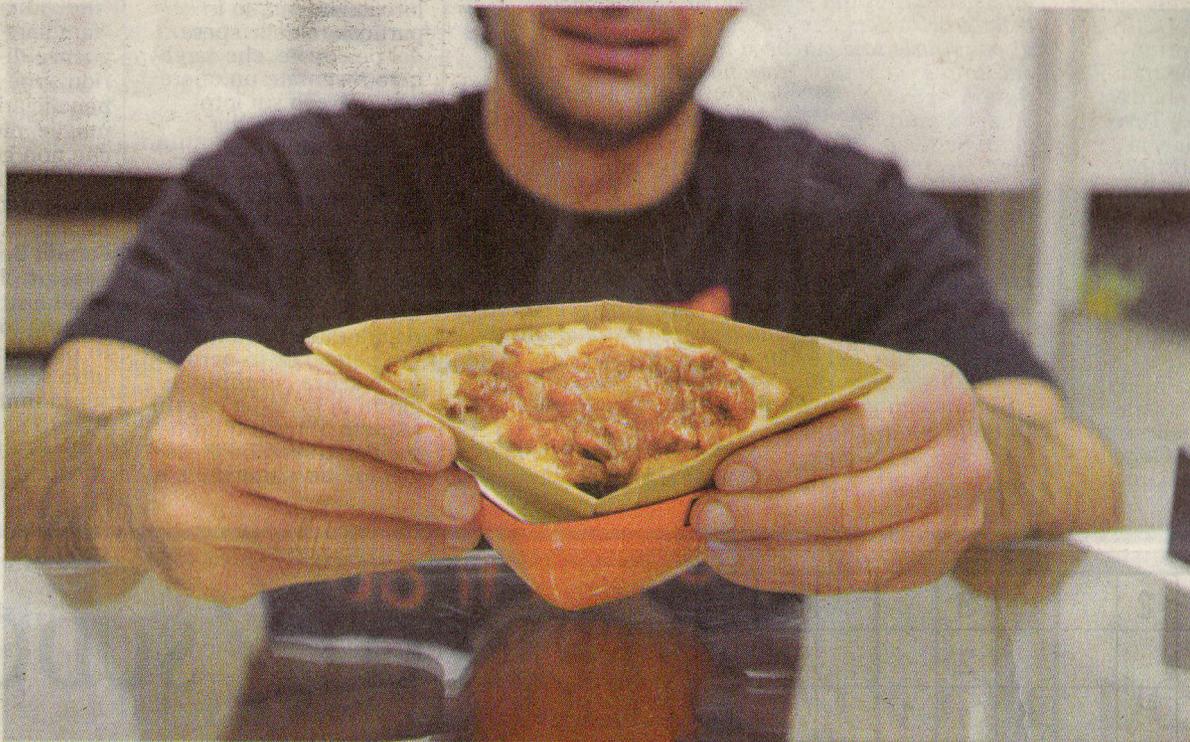

IL TEMPO

DOMENICA 11 GENNAIO 2009

La pizza sposa il «quinto quarto»



Damiana Verucci

■ Le polpette al sugo come le faceva la nonna, la vera trippa alla romana come da tradizione. E poi il pollo alla cacciatora, il bollito alla picchiapò, la coratella. Il tutto non servito in comuni piatti da portata, ma in tramezzini di pane, o meglio chiamati «trapizzini», che dopo essere stati appositamente smollicati vengono riempiti di squisitezze tipiche romane. Al «Zerozerocento», nel cuore di Testaccio, nato da una costola di quello «Sforno» di via Tuscolana conosciuto da molti, si entra, si ordina e si esce dopo pochi minuti con la pancia piena e un sano senso di pesantezza. Perché pensare di rimanere leggeri dopo aver assaporato la

Novità

Pizza ripiena di specialità romanesche da comprare e consumare al banco. È la novità di «00100» la pizzeria aperta da poco tempo a Testaccio (foto Gmt)

trippa o la coda alla vaccinara è un'utopia e non è certo l'intenzione dei proprietari che hanno messo su questo localino senza troppe insegne o scritte che richiamano l'attenzione dei passanti. «Siamo ancora in fase di start up — conferma Stefano Callegari, che non di rado si accomoda in cucina per dare sfogo alla sua fantasia — e facciamo leva sul passaparola della gente. Al momento questa scelta ha premiato».

Cinque piatti del giorno scritti sulla lavagna, vari genere di pizza a taglio accomodati su ampie teglie e loro, i veri protagonisti del locale, i trapizzini piccoli o grandi riempiti al momento secondo i gusti e le preferenze dei clienti. Quello che va per la maggiore è il triangolo

di pane riempito di polpette al sugo. Seguito da quello pieno di trippa amato molto anche dai giovani. Perché il segreto del successo di questo locale sta proprio nel fatto di essere riuscito ad incuriosire i giovani che nella maggior parte dei casi non hanno mai avuto sentore della vera cucina romana, oltre che, naturalmente, i gourmet appassionati.

Non manca da bere insieme alla pizza e ai trapizzini: ed ecco pronte 60 etichette di birra, tra italiane, belghe e bretoni. Ora i proprietari si dicono decisi a spaziare nella tradizione culinaria anche di altre città italiane: chissà che i romani «doc» non si offenderanno per questo «affronto».

**00100 Pizza - Via. G. Branca,
88 - lun.sab. 12-23**