

TANIA MAURI E LUCIANA SQUADRILLI
FOTOGRAFIE DI ALESSANDRA FARINELLI

la buona
PIZZA

STORIE DI INGREDIENTI,
TERRITORI E PIZZAIOLI



Stefano
Callegari

Since 1831

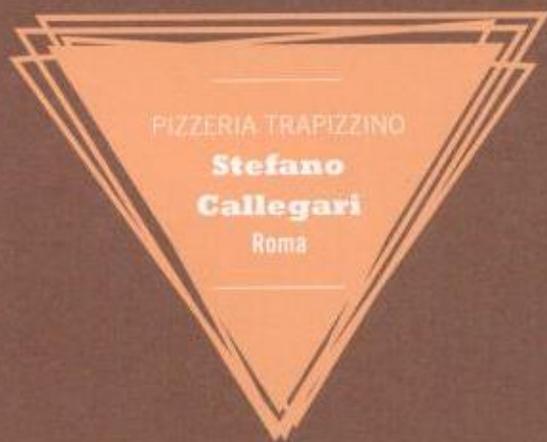


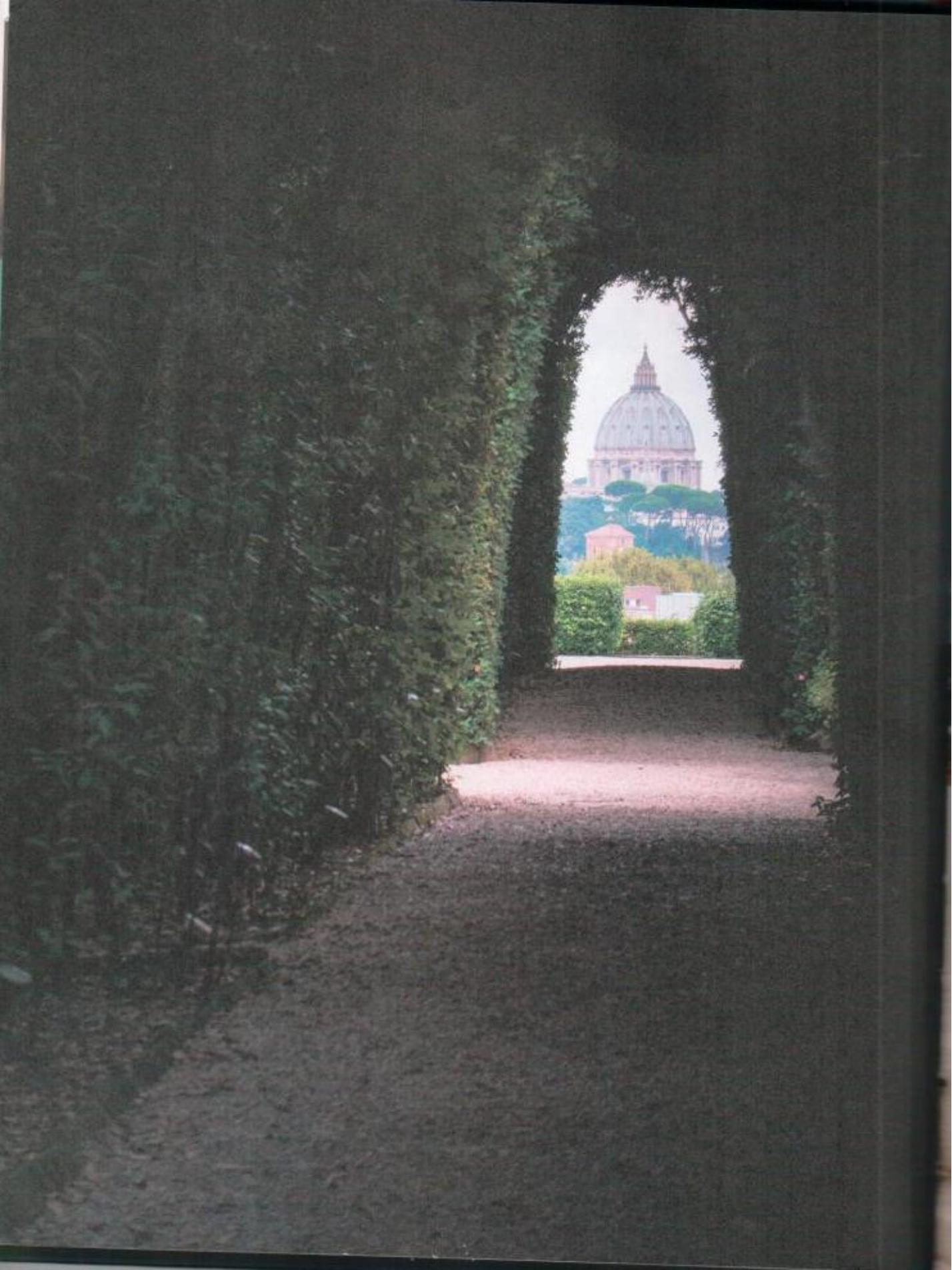
PIZZA

PIZZA

TRAPIZZINO CON CODA ALLA VACCINARA

È possibile cambiare forma alla pizza lasciandone intatta la sostanza? E combinare in maniera perfetta un impasto leggero e digeribile con i sapori robusti e veraci della cucina romanesca? Stefano Callegari, pizzaiolo per passione, ci è riuscito. L'ingegno e la tecnica si combinano per sfociare nei suoi trapizzini, a cominciare da quello con la coda alla vaccinara.





ROMA NEL CUORE E NEL PIATTO

Stefano Callegari definisce il suo Trapizzino "un angolo di pizza bianca capace di accogliere pietanze sucose". Qualcun altro, per farsi capire, rimanda al tramezzino, di cui effettivamente ricorda la forma, oltre che il nome. In ogni caso, più facile a dirsi che a immaginarsi; come spesso accade, solo l'assaggio può rendere veramente il senso di questo concentrato di gusti e di genio gastronomico.

Su tutti, quello che più rappresenta la filosofia del pizzaiolo è il *Trapizzino con coda alla vaccinara*. Da sempre considerata dai macellai un taglio di scarto, tra quelli che rimanevano del bue dopo aver venduto ai clienti le parti più pregiate, la coda viene elevata a vera e propria prelibatezza dalla lunga cottura e dagli ingredienti con i quali si combina: cipolle, carote, sedano e pomodori, talvolta persino del cioccolato fondente, che però Stefano preferisce non utilizzare. La carne, ricca di grasso e collagene, si sfalda durante la preparazione fino ad acquistare una consistenza quasi cremosa e il sugo si arricchisce di questi umori diventando straordinariamente saporito e generoso.



TRAPIZZINO

CON CODA ALLA VACCINARA

Per l'impasto (30 Trapizzini)

Farina 1,3 Kg
Acqua 1 kg
Sale 30 g
Olio extravergine di oliva 30 g
Lievito di birra 2 g
Lievito madre 30 g

Per la farcitura

Coda di bovino adulto tagliata
a tronchetti sulle giunture 1
Olio extravergine di oliva 80 g
Pomodori pelati passati 2 kg
Sale 40 g
Pepe 10 g
Carote 4
Cipolle 6
Sedano 1

PER L'IMPASTO

Impastare gli ingredienti e lasciar lievitare per circa 24 ore a temperatura controllata (12 °C). Una volta che l'impasto è ben lievitato, stenderlo piuttosto alto in una teglia di 40x60 cm e lasciare riposare per 40 minuti a 35 °C.

A questo punto, con l'olio tracciare dei quadrati sull'impasto steso e incidere seguendo la traccia dell'olio, ricavando così dei quadrati ben separati.

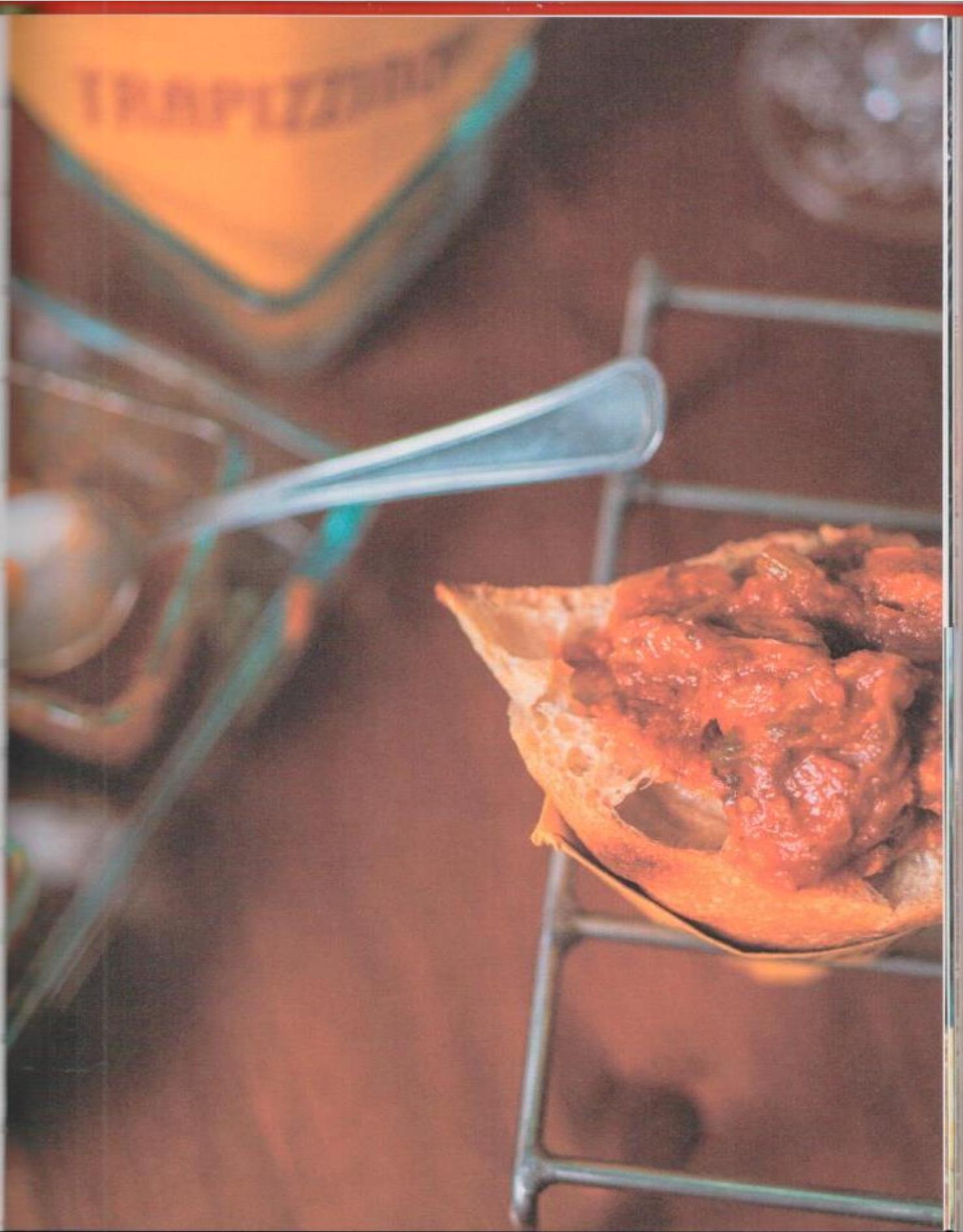
Cuocere in forno elettrico preriscaldato a 350 °C per circa 10 minuti. Sfornare, lasciar raffreddare e tagliare ogni quadrato in due triangoli da incidere nella mollica e riempire come se fossero delle tasche.

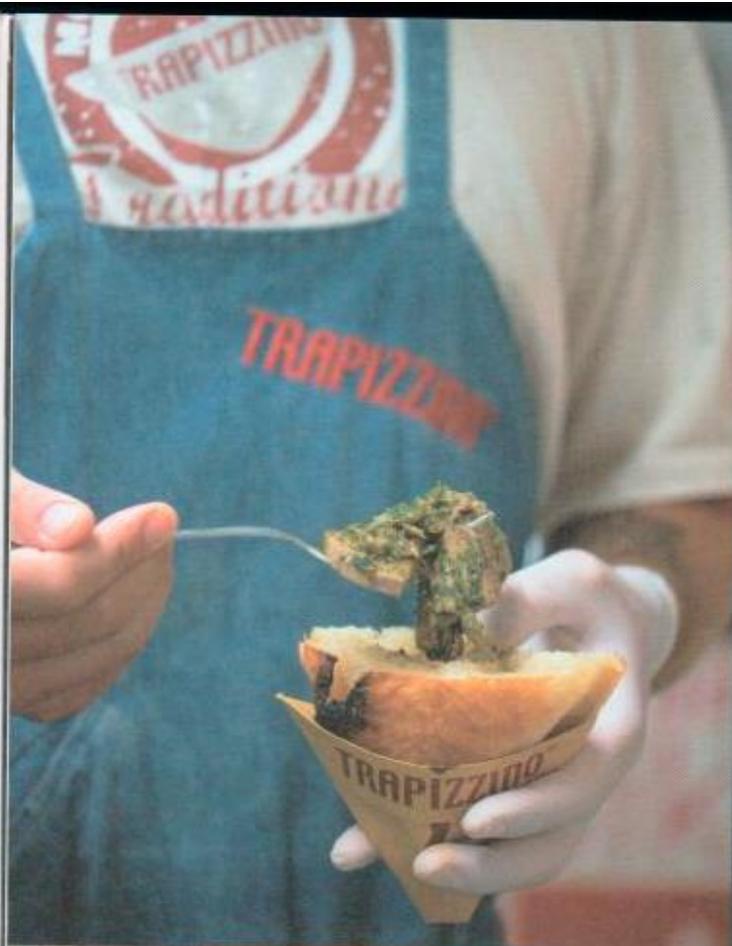
PER LA FARCITURA

Soffriggere la coda nell'olio per 10 minuti circa a fiamma medio-alta con parte di sale e pepe. Aggiungere carote, cipolle e metà del sedano tritati e far soffriggere ancora 10-15 minuti. Versare quindi il pomodoro con sale, pepe e l'altra metà del sedano tagliato a pezzetti. Raggiunto il bollore, abbassare la fiamma al minimo e lasciare cuocere per almeno 5 ore, mescolando di tanto in tanto. Il tegame non deve essere coperto. Quando la carne si stacca dall'osso e risulta tenera e succulenta all'assaggio, la coda è pronta. Quindi estrarre le parti di coda dal sugo, disossarle e rimettere solo la carne nel sugo.

PER COMPORRE IL TRAPIZZINO

Scaldare i Trapizzini, in modo da renderli croccanti fuori e morbidi all'interno, e farcirli con abbondante coda alla vaccinara e sugo.





LA PIZZA DELL'INGEGNO

Immaginate un triangolo di pizza bianca (come quella al taglio tipica dei forni romani, più simile a una focaccia abbastanza alta che alla classica pizza farcita), chiuso su due lati, come se fosse stato preso proprio dall'angolo, e aperto sul terzo. Qui un taglio profondo ne fa una sorta di tasca pronta a essere riempita più o meno con tutto quello che può venire in mente. Semplice da dire ma non da fare, e nemmeno da ideare. Se da sempre pane e sugo formano una coppia ideale, e se già qualcuno aveva pensato a mettere dei sughi "classici" sulla pizza, nessuno aveva ancora trovato il modo di metterli dentro la pizza.

Ma partiamo dall'impasto: è quello classico della pizza in teglia, a base di farina di grano tenero, lievito madre centenario – portato avanti da generazioni, con continui rinfreschi – con aggiunta di lievito di birra, sale e olio extravergine di oliva. La maturazione è lunga (24 ore), come per le pizze tonde.

PER AVERE UN TRIANGOLINO PERFETTO CI VOGLIONO DUE GIORNI;
IL TEMPO, COME SEMPRE, SI RIVELA INGREDIENTE FONDAMENTALE.

Quando è ben lievitato, l'impasto viene steso in teglia piuttosto alto e lasciato riposare per 40 minuti a circa 35 °C. "In questo modo la pasta si ridistende" spiega il pizzaiolo "e l'alveolatura diventa ben omogenea, creando una specie di spugna interna".

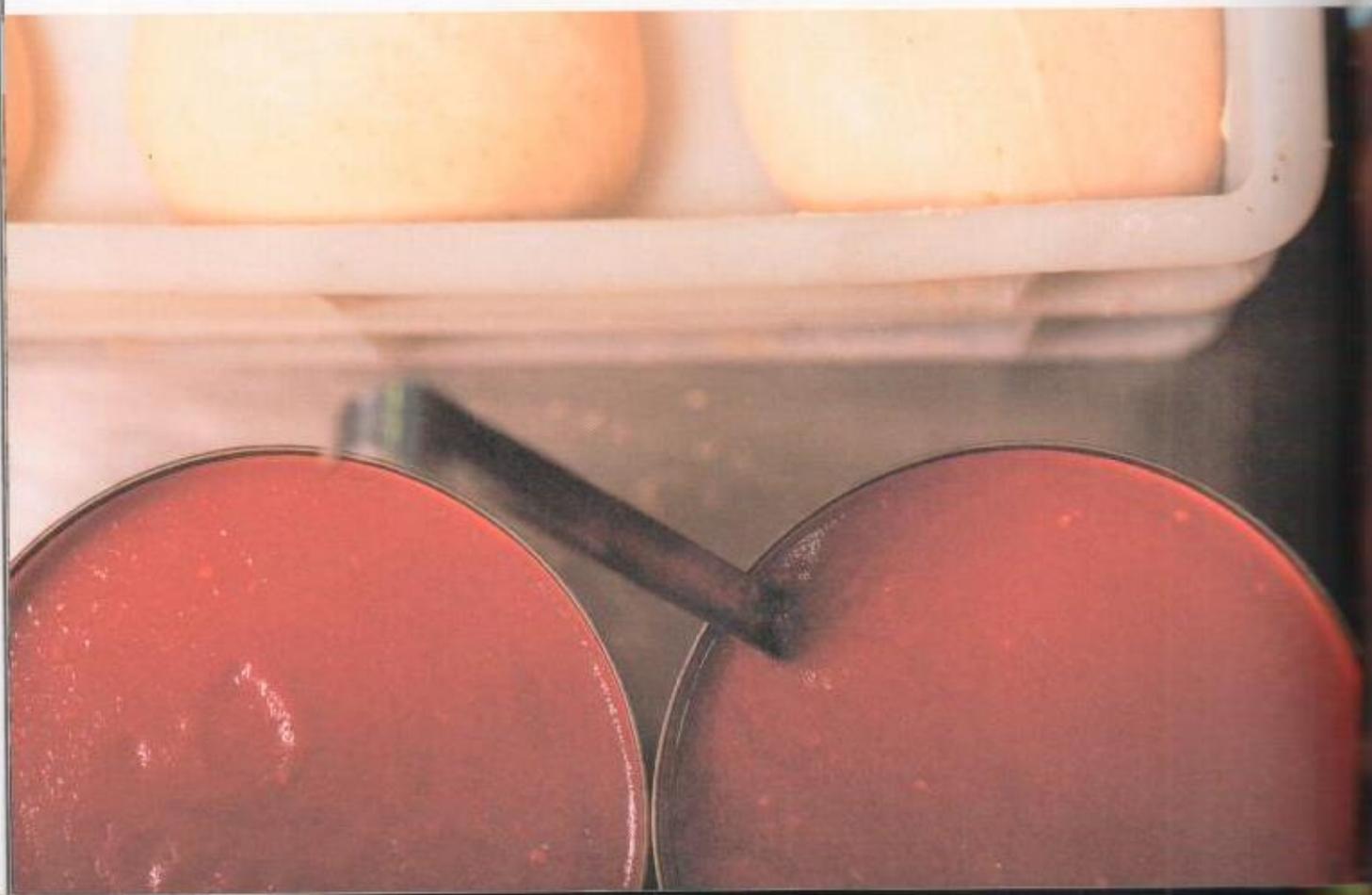
Ma come è possibile ricavare solo angoli da una teglia rettangolare? Qui entrano in ballo l'ingegno di Stefano e la sua predisposizione a ragionare su forme e "funzioni" della pizza. La soluzione era semplice, ma bisognava arrivarci: una volta conclusa la fase di riposo in teglia, vengono tracciati dei quadrati con l'olio sull'impasto steso e lungo la traccia dell'olio si ritagliano i quadrati, come descritto nella ricetta. Dai quadrati si ricavano poi dei triangoli che saranno incisi nella mollica per ottenere una morbida tasca da riempire.

I Trapizzini così formati sono l'ideale per accogliere i condimenti, anche quelli più prorompenti che tendono inesorabilmente a sfuggire, lasciando bocche unte, ma sorridenti, in una gioia quasi infantile.

TRADIZIONI SUGOSE

Stefano ha creato i Trapizzini pensando ai sughi della tradizione romanesca, dalla coda alla vaccinara – regina del "quinto quarto", come vengono definite in generale le frattaglie protagoniste di tanti piatti della cucina romana – al bollito alla *picchiapò* (carne di manzo insaporita con pomodoro, cipolla e basilico). Ma pure seppie e piselli, la lingua bollita con la salsa verde, la vignarola (zuppa primaverile a base di fave, piselli e asparagi) e il garofolato, umido di manzo insaporito da pomodoro, vino rosso, aromi e la nota decisa dei chiodi di garofano. Tutti emblemi della cucina popolare, basati su materie prime povere o di recupero.

Non è un caso che il negozio aperto nel 2008, dedicato a questo nuovo tipo di *street food* capitolino, nascesse proprio in via Branca, nello storico quartiere popolare del Testaccio dove è nata anche la tradizione del quinto quarto. E non è neppure un caso che si chiamasse "00100", che è il codice di avviamento postale di Roma. Come a dire: qui la romanità è di casa.



IL QUINTO QUARTO E I MERCATI ROMANI

Sparsi in ogni quartiere, grandi o piccoli, i mercati rionali sono talvolta ospitati in affascinanti strutture storiche oppure all'aperto, diversi per proposte e atmosfera in base alla zona e alla clientela che li frequenta. Ma, in ogni caso, ciascuno offre uno spaccato interessante sull'indole della Capitale – sorniona e “caciaronna” al tempo stesso – e sulle usanze gastronomiche dei suoi abitanti. In uno troverete frutta esotica e primizie, in un altro magari un banco tutto dedicato al baccalà e un altro che vende ortaggi spesso reperibili solo a Roma, come il broccolo romanesco o le puntarelle.

Il mercato più autenticamente capitolino, veracemente popolare, è proprio quello di Testaccio. Qui, naturalmente, trionfa il quinto quarto: la tradizione tutta romana di cucinare praticamente ogni pez-

zo dell'animale ha origine proprio tra i bottegai e i macellai del mercato, che si ingegnavano a rendere più appetitosi i tagli di scarto. Nascono così alcune delle ricette in assoluto più ghiotte della cucina romana: non solo la coda alla vaccinara ma anche la trippa alla romana con pomodoro, mentuccia e abbondante pecorino, la coratella (mix di frattaglie) con i carciofi o con le cipolle, la *pajata* (intestino tenue del vitellino da latte o del bue) con cui si prepara un vigoroso sugo rosso per condire i maccheroni, le animelle (ghiandole presenti nel collo degli animali) che si prestano a essere preparate in tanti modi diversi. Davanti a tali bontà non vale la pena di fare troppo gli schizzinosi e conviene avere il coraggio di assaggiare, senza pensarci due volte. Magari in un Trapizzino.



Il Trapizzino è diventato uno straordinario successo internazionale: oltre ai diversi punti vendita cittadini adesso ce n'è uno perfino in Giappone. È un marchio registrato, quello che ha sostituito l'insegna originale. Insieme alla fama a livello mondiale sono arrivate anche le proposte etniche come il *Trapizzino con lo zighini* (dalla tipica ricetta della cucina eritrea), le concessioni vegetariane ma sempre golose come quella con zucca e mandorle, le varianti regionali tipo la parmigiana di melanzane, ma anche le provocazioni "anti gourmet" come il *Trapizzino "doppia panna"* (ingrediente solitamente aborrito dagli intenditori) *con burrata e alici* e tanto altro ancora. Sono tutte ricette "di pancia", sostanziose e appaganti, come piace a Stefano.

DALLE NUVOLE AGLI IMPASTI

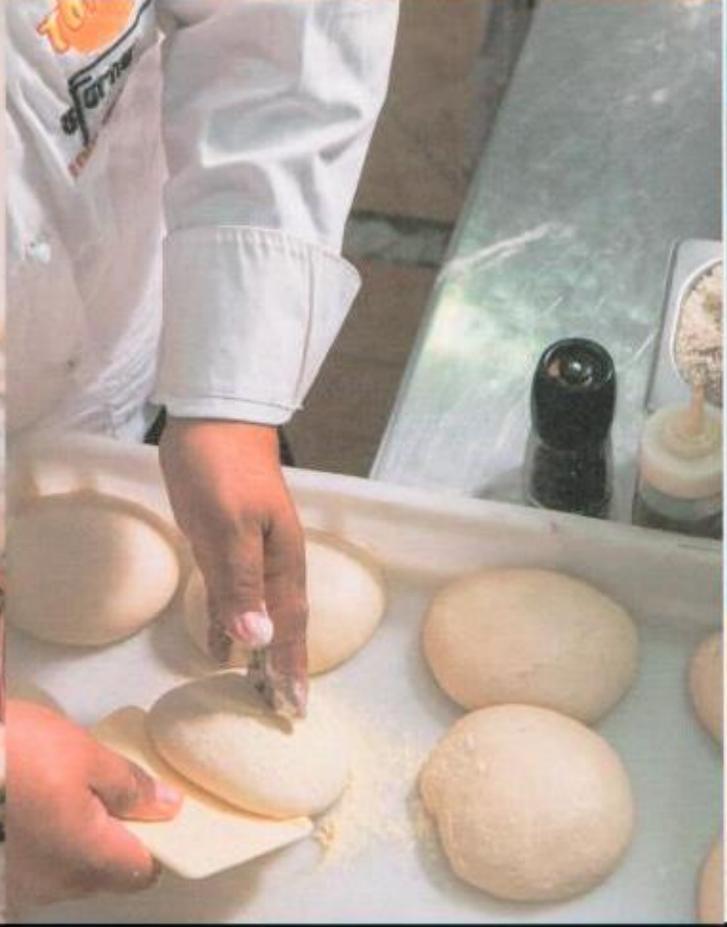
A differenza di molti suoi colleghi, Stefano non è figlio d'arte e prima di decidere di lanciarsi nelle sue avventure faceva tutt'altro mestiere: era steward per la compagnia aerea di bandiera nazionale. Ma basta scambiare qualche chiacchiera veloce con lui per capire che non era certo il suo lavoro ideale: Stefano incarna esattamente il contrario dello stress. Placido e sereno anche davanti al calore del forno, è decisamente più a suo agio in maglietta e con un buon bicchiere in mano che in divisa.

"No stress" è il suo motto, anche per la pizza.

Dunque, alla soglia dei 40 anni, insieme all'amico e ora socio Antonio Praticò, cerca l'occasione per cambiare e trovare soddisfazione con un nuovo lavoro.

All'epoca Stefano era già un amante della buona cucina e non era proprio un novellino in questo campo: aveva messo le mani in pasta in diverse occasioni, lavorando da giovane come pizzaiolo tuttofare. Antonio, da parte sua, era un buon conoscitore di prodotti, vini e birre.

Tra i locali romani dove era facile incontrarli c'era La gatta mangiona, la pizzeria di Giancarlo Casa e Sergio Natali che da qualche anno aveva aperto le porte al "nuovo corso" della pizza romana: non più pizze ultrasottili e "scrocchiarelle" ma impasti simili a quelli napoletani pur se adattati alle proprie esigenze, condimenti spesso creativi a base di materie prime selezionate e un'attenzione particolare agli abbinamenti sia con il vino sia con la birra.





Proprio Giancarlo Casa ha dato a Stefano e Antonio l'incoraggiamento necessario (e insieme un supporto concreto, diventando il terzo socio) per lasciare gli aerei e dedicarsi alla pizza.

Il 13 ottobre 2005, nel periferico quartiere Tuscolano, nasce la pizzeria Sforno, e la scena capitolina della pizza – in cui nel frattempo aveva fatto capolino anche Gabriele Bonci – viene rivoluzionata per sempre.

NON SOLO TRAPIZZINI

Stefano e Antonio partono con i piedi ben saldi per terra: si trovano in un quartiere lontano dalle rotte gastronomiche e turistiche, il locale è senza fronzoli e non è ancora il tempo delle "pizze gourmet" con ingredienti pregiati e proposte a degustazione. E comunque non è quello che vogliono: la loro idea è proporre un tipo di pizza che guardi più alla sostanza che all'eleganza.

L'impasto segue quello della Gatta mangiona ma tende ancora di più verso la napoletana, con un cornicione pronunciato e una base sottile ma morbida, pronta a piegarsi sotto il peso di pomodoro, mozzarella e molto altro.

Sui due tipi di pizza – romana e napoletana – Stefano si è fatto un'idea tutta sua, decisamente intrigante.

"ROMA È UNA CITTÀ SORNIONA", DICE, "E NELLA PIZZA I SUOI ABITANTI CERCANO IL 'CROC', IL RUMORE IN BOCCA. A NAPOLI INVECE, CHE È UNA CITTÀ CAOTICA E PIENA DI RUMORI DI SUO, SI CERCANO SILENZIO E MORBIDEZZA. IO PROVO A MANTENERE INSIEME MORBIDEZZA E UN PIZZICO DI CROCCANTEZZA".

Il suo segreto è un impasto lavorato il minimo indispensabile: "I grandi pizzaioli napoletani come Ciro Salvo e Gino Sorbillo praticamente non lo toccano quasi", spiega. L'impasto deve maturare a lungo a una temperatura costante di 12 °C, senza sbalzi termici. Le palline perfette, secondo lui, sono quelle che lievitano più a lungo: "Sono meno belle a vedersi, un po' sbraccate, ma il risultato è migliore".

UN FORNO NAPOLETANO AUTENTICO

L'unico "stress" che Stefano conosca arriva nel forno: la cottura, rigorosamente a legna, per la pizza tonda, è portata all'estremo, quasi violenta. Spesso le pizze escono con i bordi bruciacchiati ma l'assaggio dà ragione a Stefano: la parte superficiale del cornicione è leggermente croccante, l'interno della pizza è perfettamente asciutto e ne guadagna in digeribilità.

Lo stesso vale per i Trapizzini, che vengono ulteriormente asciugati e tostati scaldandoli al momento di servirli.

Callegari cita ancora uno dei suoi maestri napoletani, *Ciro Salvo*, che ama ripetere: "Fuori Napoli i forni sono bui", a indicare che per una buona pizza la legna deve bruciare a pieno ritmo. Non a caso per il secondo locale aperto con Antonio, la Pizzeria Tonda (data di nascita il 17 luglio 2011, sempre in una zona periferica, lungo la via Nomentana), Callegari ha voluto un autentico forno artigianale napoletano, firmato dall'artigiano Stefano Ferrara. Qui si possono mangiare i Trapizzini comodamente seduti a tavola, insieme a pizze e supplì.

CONDIMENTI ESAGERATI

I condimenti che Stefano sceglie per le sue pizze – all'inizio, solo pizze tonde e squisiti calzoni a cui si affiancano fritti e supplì che hanno pochi rivali in città – si possono facilmente definire esagerati, quasi eccessivi, goduriosi. E segnano il pareggio tra Napoli e Roma.

Accanto ai classici – come la squisita *Margheritissima* ricca di pomodoro, fior di latte, Parmigiano reggiano e basilico fresco secondo l'abitudine napoletana – da subito Stefano inizia a proporre delle pizze più particolari, spesso a rotazione, che traggono ispirazione dalle sue passioni e da abbinamenti gastronomici singolari: la *Greenwich* con mozzarella, formaggio erborinato Blue Stilton e riduzione di Porto; la *Testarossa* con coppa di testa, mozzarella al Campari e patate. Qualcosa arriva anche dai ricordi di famiglia e dalla tradizione romana, e laziale in generale. Nascono così il *Calzone alla carbonara*, la *Pizza in Bocca* (ispirata ai saltimbocca alla romana), la *Vignanellese*



DOVE NASCE IL PECORINO ROMANO?

Come per ogni piatto, anche in questo caso è fondamentale la qualità delle materie prime. Per questa pizza Callegari preferisce un pepe nero classico, non troppo aromatico, e un Pecorino romano con la giusta maturazione, saporito ma non troppo salato. "Deve fare la goccia", cioè essere ben stagionato ma non secco, spiega mentre ne annusa diversi al fornitissimo banco di formaggi di Francesco Loreti, al mercato di piazza Epiro.

Francesco gli consiglia quello della Fulvi (oggi di proprietà della società I Buonatavola Sini), che fin dagli inizi del Novecento produce il vero Pecorino romano DOP e lo esporta negli Stati Uniti. Si tratta di uno dei pochi esempi di questo antichissimo formaggio di pecora, presente in gran parte delle ricette romanesche, realizzato in territorio laziale. Per quanto possa sembrare strano, per una serie

di vicende storiche il disciplinare di produzione abbraccia anche la provincia di Grosseto e la Sardegna, regione da cui provengono tanti pastori e casari che si sono stabiliti nell'Italia centrale.

Fondamentale, per la pizza di Stefano, è trovare un Pecorino romano al giusto grado di sapidità e gusto, perché la quantità di formaggio è notevole. E poi va considerata l'aggiunta del pepe: "lo farei nera de pepe ma non a tutti piace, allora la portiamo a tavola con il macinapepe, e chi vuole ne aggiunge a piacere". La Cacio e pepe, infatti, è l'unica pizza che viene servita già "spicchiata". Non per velleità gourmet, ma perché è talmente intensa che mangiarne una intera è un'impresa per pochi, mentre si presta benissimo ad aprire il pasto dividendola con i commensali, uno spicchio per uno.



(con alici, pomodorini, capperi, olive e il profumatissimo finocchio selvatico della Toscana) e la pizza *Cacio e pepe*. Un colpo di genio, quest'ultima, che dà il via alla sperimentazione su forme e sostanza della pizza e che porterà poi anche alla creazione dei Trapizzini.

LA PIZZA CACIO E PEPE

Stefano si era messo in testa di portare sulla pizza uno dei simboli della cucina romana, la pasta cacio e pepe. Questo piatto, apparentemente semplice, richiede una grande abilità per far sì che avvenga il miracolo alchemico: il formaggio – rigorosamente Pecorino romano DOP – deve fondersi alla perfezione con la pasta, senza l'aggiunta di altri grassi, e il tutto deve essere bilanciato con la giusta quantità di pepe nero. Come fare a replicare l'irresistibile cremosità del condimento in una pizza che va in forno a temperature elevatissime? La risposta è ancora una volta apparentemente semplice: usare il ghiaccio.





Ecco come Stefano prepara questa pizza: stende il panetto d'impasto un po' diversamente dal solito, schiacciandolo bene al centro, per evitare che si formino bolle in cottura e lasciando il cornicione un po' più pronunciato, perché deve tenere il condimento. A questo punto distribuisce sopra al disco il ghiaccio, in cubetti o tritato, e mette la pizza nel forno, lontana dalla fiamma e un poco più a lungo, in modo che cuocia bene senza diventare molle. Per finire, la fa tostare "a bocca di forno" per ottenere un cornicione leggermente croccante. Fuori dal forno, cosparge la base della pizza – ancora umida per il ghiaccio sciolto – con un mix già preparato di cacio e pepe.

IL DESIGNER DELLA PIZZA

Dopo l'illuminazione della *Cacio e pepe*, Stefano inizia a sperimentare sempre di più, non solo sulle farciture ma anche sull'impasto, o meglio sulle sue forme.

SE PER QUALCUNO PUÒ SEMBRARE UN SACRILEGIO INTERFERIRE CON
IL "CERCHIO PERFETTO" (ANCHE SE RARAMENTE LO È) DELLA PIZZA TONDA,
PER LUI È UNA SFIDA E CI PRENDE SEMPRE PIÙ GUSTO.

Nascono così pizze provocatorie: la *Lasagna di pizza* è composta da 4 o 5 pizze Margherita messe una sull'altra e lasciate riposare finché non si compattano diventando una cosa sola, formata da strati morbidi e gustosi da mangiare a piccoli spicchi o cubi. Il *Rosettone* è una doppia pizza cotta con attenzione particolare e con l'aiuto di uno stampo fatto realizzare appositamente, che richiama la forma della rosetta, appunto, da farcire a piacere con gli ingredienti tipici dei panini poveri ma sostanziosi, a cominciare dalla mortadella. Ma il successo più grande resta il *Trapizzino*, che non avremmo timore a definire "la più grande innovazione sulla pizza dai tempi dell'arrivo del pomodoro dalle Americhe".