

IL MADE IN ITALY

VALE DI PIÙ

ANNO V - N. 39

# Pizza & food

WWW.PIZZAFOOD.IT

MAGAZINE DELLA RISTORAZIONE DI QUALITÀ



Un mondo di sapori  
tutto da scoprire e da provare

NOSTRA INCHIESTA

## VINO CON LA PIZZA

REPORTAGE Pizzeria ai Caraibi profumo di business

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - L. 27/02/2004 n° 46 art. 1, comma 1, DCB Milano - 45% - Tassa riscossa - Taxe Perçue (In caso di mancato recapito restituire al mittente che si impegna a pagare la relativa tassa) - NOVEMBRE 2010



▼ Trapizzino con polpette al sugo

# La cucina romana dentro la pizza

Succede allo 00100 nello storico quartiere Testaccio della capitale. Qui è stato inventato il trapizzino, un incrocio fra una pizza bianca e un tramezzino, cotto al forno e farcito con le specialità della gastronomia del territorio

di Cecilia Scaldaferrì

**P**er chi capita nello storico quartiere romano di Testaccio con lo stomaco che brontola per la fame, la parola d'ordine è trapizzino. Il nuovo must romano è un incrocio fra una pizza bianca e un tramezzino, cotto al forno e farcito con le specialità della cucina locale, coda alla vaccinara, trippa, polpette al sugo, bollito alla picchiapò, lingua in salsa verde e pollo con i peperoni. Il suo creatore si chiama Stefano Callegari e il mondo della pizza non gli è affatto sconosciuto: cinque anni fa, insieme all'amico e socio Antonio Praticò, ha aperto la Pizzeria Sforno, altra tappa obbligata per chi ama la qualità e non disdegna le sperimentazioni. "Sforno - racconta Stefano - è stata una scommessa. Io e Antonio facevamo entrambi gli steward per l'Alitalia ma quando si è trattato di cambiare lavoro non ho avuto esitazioni, avevo già dei trascorsi come pizzaiolo e anche panificatore. Con questa esperienza e tanta passione è nato il nostro primo locale in una traversa di Via Tuscolana ed è stato un successo".

## La tasca alimentare

Da lì, il passo verso la pizza a taglio è stato breve. "Nell'aprile di due anni fa abbiamo aperto a Testaccio '00100', locale nato dal gioco di numeri tra la farina 00 e il codice postale di Roma. La squadra nel frattempo si è allargata e a noi si sono aggiunti il pizzaiolo di Sforno Kabir Humayun e Gabriele Gatti, giovane apprendista con una moglie panificatrice a Lione". Il desiderio di Stefano era di creare una sorta di laboratorio, e così è stato. "Ho sempre avuto il pallino della

cucina romana, da mettere non solo sopra ma anche dentro la pizza. Tradizionalmente la pizza è farcita con affettati, io invece volevo imbottirla con piatti tipici nostrani ma bisognava evitare che il condimento uscisse dai lati. Così mi è venuta l'idea di utilizzare solo i pezzi d'angolo e di tagliarli per obliquo, creando una specie di tasca. Ecco nato il trapizzino, una via di mezzo tra la pizza e il tramezzino - disponibile anche in versione mini da assaggio - che riempiamo con le specialità della cucina romana". Nel piccolo locale c'è poco spazio per sedersi ma una panchina all'esterno

permette di godere delle belle giornate e della tranquillità del caratteristico quartiere romano.

## Farciture creative

Oltre ai trapizzini e ai supplì, il locale deve la sua fama anche ai tantissimi tipi di pizza a taglio sui quali è intervenuta la fantasia dei quattro soci ma anche l'attenzione per le materie prime di ottima qualità, come dimostra la pizza in bocca (un esplicito richiamo al saltimbocca alla romana) con prosciutto crudo marinato nel vino bianco, salvia e mozzarella, la pizza Aop

(aglio, olio e peperoncino), la Greenwich con formaggio blue stilton e riduzione di Porto, la tortellino con mortadella, prosciutto crudo e parmigiano, senza dimenticare la classica margherita.

Allo 00100 ([www.00100pizza.com](http://www.00100pizza.com)), la pizza a taglio oscilla da un minimo di 10 euro al kg per quella bianca a un massimo di 25 euro al kg per la Greenwich, mentre i supplì sono proposti a 2 euro l'uno. Il trapizzino mini da assaggio costa 3 euro mentre quello 'normale' è in menù a 5 euro. ●



## LE BIRRE? ARTIGIANALI

Oltre quaranta le etichette selezionate, italiane belghe e bretoni. Una scelta, quella delle birre artigianali, che intercetta un mercato sempre più in crescita. Fra le italiane si trova la Pustertaler Freiheit, sia Weiss che Speciale, una birra di frumento della Val Pusteria prodotta con il metodo classico dello Champagne, mentre lo stile Belgian Golden Ale caratterizza le tante Brütton presenti (Stoner, Momus, Lilith). E se fra le belghe dominano quelle in stile trappista - come la St. Feuillien Triple dalle sfumature ambrate o la St. Bernardus Prior 8 - fra le bretoni si trova la Sant Erwann, una birra a fermentazione naturale, fatta con acqua purissima, dieci tipi di malto, nove varietà di luppolo e sette cereali.