

12

ANNO 3 - NO. 12
SETTEMBRE
OTTOBRE
2008

3.90 €

WWW.ILTURISMOCULTURALE.IT

LVE

TURISMO CULTURALE

IN VIAGGIO TRA EVENTI, CITTÀ E SAPORI

IL GIARDINO DEI TAROCCHI

di Niki de Saint Phalle



ARTE **Parma**
CORREGGIO

SAPORI **San Vito Lo Capo**
STORIE DI COUS COUS

ITINERARI **Friuli**
I SENTIERI DELLA
GRANDE GUERRA

EVENTI **Torino**
SALONE DEL GUSTO

REPORTAGE **Cork**
CITTÀ GOLOSA

PHOTOALBUM **Mauritania**
MÉHARÉES. VIAGGIO
TRA LE DUNE

SPEDIZIONE IN ABB. POST. 45% ART.2
COMMA 20/B L. 6696/TERNI



9 771970 662604 80012

Pizzeria a taglio 00100

Roma

www.conceptpizza.com

Aperto dal lunedì al sabato,
dalle 12.00 alle 22.00

Conto: i trappizzini costano 2 o 4 €;
pizze da 0,70 a 1,50 € l'etto

CARTA D'IDENTITÀ

NATO IL
APRILE 2008

CITTADINANZA E RESIDENZA
VIA GIOVANNI BRANCA, 88 - 00153
ROMA

PROFESSIONE
PIZZERIA D'ASPORTO

FIRMA DEL TITOLARE
STEFANO CALLEGARI E ANTONIO
PRATTICO

SEGNI PARTICOLARI
I "TRAPIZZINI" RIPIENI DI RICETTE
TRADIZIONALI



La pizza romana è formalmente diversa da ciò che in molte altre regioni si chiama "pizza". Ad esempio, con questo vocabolo nella Capitale si designano prodotti che altrove prendono il nome di "focaccia". A Roma l'impasto di farina, acqua, sale, lievito e olio senza alcuna guarnitura, si chiama "pizza bianca": per un settentrionale non ha alcun significato possibile ma per i capitolini ha un senso orgogliosamente preciso.

Dopo una lunga esperienza come steward di volo, Stefano Callegari e Antonio Praticò si sono imposti con una classica pizzeria "napoletana" (di "pizza tonda") nei pressi di Cinecittà. Non paghi del successo, hanno cercato nuovi stimoli e soddisfazioni inaugurando un locale dedicato alla pizza romana al taglio, cotta cioè in teglia e in forno elettrico, come prevede la tradizione. Tutt'altro che un pallido take-away per turisti: per gli impasti, si utilizzano la stessa perizia e le medesime materie prime selezionate. Farine prevalentemente italiane (di origine abruzzese), olio d'oliva extra vergine sabino e un po' di sale per rendere ancora più graduale la lievitazione. Questa avviene con un lievito madre naturale addizionato di una minima percentuale di lievito di birra, importante per lo spunto iniziale. Prolungata per molte ore, questa lievitazione spontanea è uno dei segreti della croccantezza, della sofficità e della digeribilità degli impasti firmati Callegari.

La 00100 (dalla sigla dell'antico CAP di Roma) sforna ogni giorno classiche pizze a taglio, come quelle con i pomodorini freschi e la bufala, ma anche versioni singolari, come la pizza minimalista con sole patate in sfoglie, oppure la "pizza in bocca" (prosciutto, salvia e formaggio) ispirata ai "saltimbocca alla romana", o ancora la potentissima "Greenwich" condita con stilton (formaggio erborinato inglese) e riduzione di Porto.

Non è però solo per le sue eccezionali pizze che la neonata 00100 sta facendo parlare di sé. La scelta d'insediarsi a Testaccio – mitico quartiere della romanità culinaria – non è casuale. Stefano e il suo aiutante Gabriele hanno infatti messo a punto una simpaticissima, succulenta trovata: i "trappizzini". È una pizza bianca più alta del normale, tagliata in triangoli, successivamente aperti nel senso dello spessore. Si ottiene così una sorta di cono di pasta che, in modo analogo al kebab, accoglie vari alimenti. In questo caso, si tratta rigorosamente dei piatti della tradizione romanesca: coda alla vaccinara, coratella, polpette al sugo, pollo alla cacciatora, trippa romana, con carni del miglior macellaio cittadino, la Bottega Liberati. Abbiamo assaggiato la succulenta coratella (stufato di frattaglie varie): fondente, intensa e garbata, oltre alle saporite polpette al sugo. I trappizzini sono una portentosa leccornia.