

NEWS | Tutte le news | In Evidenza | Interviste



Anche al Foro il rito “fragole e panna” (o quasi)

di redazione 22 aprile 2014

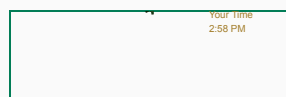
Adesso l'abbiamo anche noi. Basta con i complessi di inferiorità, della serie “*eh ma loro hanno questo...e poi quello...e poi quell'altro*”. Certo loro hanno i campi in erba, soprattutto ne hanno quarantuno, hanno il museo del tennis, un intero villaggio che è il torneo, vive nella sua attesa (undici mesi l'anno) e nel suo ricordo (un mese, a luglio, subito dopo, che poi ricomincia a partire la macchina). Loro hanno Wimbledon. Ma noi abbiamo il Foro Italico. **E se loro hanno fragole e panna, noi abbiamo trapizzino.** Ogni luogo è un odore e un sapore. E quindi un cibo.



Diciamo subito che sarà meno costoso visto che un vasetto con cinque fragole e due cucchiari di panna (unità di misura reali) ormai viaggia tranquillamente sulle quattro sterline. La cerimonia del strawberry and cream è ormai un rito laico il cui prezzo esula dal valore reale di ciò che realmente mangi e assapori. Diciamo pure che si paga il fatto stesso di fare la coda al All England Lawn Tennis and Croquet e di essere parte di un evento pieno di fascino, storia ed eleganza. Perché non puoi dire di essere stato a Wimbledon se non hai mangiato almeno una volta fragole e panna che ogni mattina vengono scaricate all'alba ai cancelli del club. **Ora si potrà dire di non essere stati al Foro se non hai gustato trapizzino.** Alla base di tutto c'è la pizza bianca che, costante al variare dei gusti, con la sua consistenza caratteristica – morbida dentro e croccante fuori – e la sua forma triangolare è il marchio di fabbrica che rende unico il prodotto. L'involucro di pizza è sicuramente il primo punto di forza del Trapizzino. E merita entrare nel dettaglio dell'impasto: acqua, lievito madre (3%), lievito di birra (0,2%), farine selezionate di grano tenero, sale, olio extra vergine d'oliva. Un impasto particolarmente idratato che viene lavorato dopo molte ore di riposo. Da qui la particolare consistenza della pizza, morbida dentro e croccante fuori. Questo triangolo di pizza, un vero e proprio cartoccio, viene poi riempito con tipiche pietanze romane: coda alla vaccinara, lingua in salsa verde, padella cita di maiale, parmigiana, picchiato, polpette al sugo, seppie con pisello. Pietanze non leggerissime che quindi potrebbero adeguarsi, cioè semplificarsi, al sole di maggio al Foro Italico. **Trapizzino è uno street food, si mangia in piedi, al cartoccio, non servono posate.** Al Foro lo troverete servito in simpatici carretti itineranti. Oppure su e giù per i viali del parco.



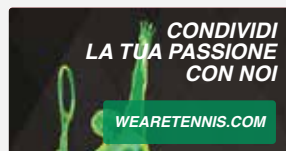
“You haven't been Wimbledon if you didn't eat strawberry and cream”. E ora possiamo dire: “**you haven't taste Foro Italico if you didn't eat trapizzino**”.



DISPONIBILITÀ BIGLIETTI

Sessione	CENTRALE		GRAND STAND		GROUND	
	Diurna	Serale	Diurna	Serale	Diurna	Serale
gio 7 maggio 2015	-	-	-	-	-	-
ven 8 maggio 2015	-	-	-	-	-	-
sab 9 maggio 2015	-	-	-	-	-	-
dom 10 maggio 2015	-	-	-	-	-	-
lun 11 maggio 2015	-	-	-	-	-	-
mar 12 maggio 2015	-	-	-	-	-	-
mer 13 maggio 2015	-	-	-	-	-	-
gio 14 maggio 2015	-	-	-	-	-	-
ven 15 maggio 2015	-	-	-	-	-	-
sab 16 maggio 2015	-	-	-	-	-	-

ACQUISTA BIGLIETTI CENTRALE



OFFICIAL SPONSOR

