



Trapiazzino, Roma e lo street food che piace anche agli americani



Trapiazzino è il nome che indica un prodotto di street food nato in una nota pizzeria a taglio della periferia romana: più precisamente ci troviamo a **Testaccio** e la pizzeria è la famosa 00100. Stefano Callegari, noto pizzaiolo della Capitale, nel 2008 presenta per la prima volta questo triangolo di pizza bianca farcito con le ricette romane più famose e prelibate.

Con il suo socio, Paul Pansera, decidono, nell'ottobre del 2012, di esportare il famoso Trapiazzino ed arrivare a New York, in uno dei più importanti street food market al mondo: il Madison Square Eats. Trapiazzino registra un notevole successo tra il pubblico presente tanto che si contano a fine serata circa 1000 pezzi venduti... un successo!

A 5 anni dalla sua nascita, Trapiazzino ha guadagnato il titolo di migliore cibo di strada italiano secondo Street Food Heroes, il primo travel cooking show dedicato al cibo di strada andato anche in onda su Italia 1* durante l'estate scorsa.

Ma cosa rende questo prodotto unico nel suo genere?



Stefano Callegari e Paul Pansera ci

svelano i 5 segreti che rendono ogni pezzo un autentico Trapiazzino: **1. La pizza** **2. Il lievito madre** **3. Le ricette** **4. Il tempo** **5. La passione e la cura**

Partiamo dalla pizza: la base di Trapiazzino, una **pizza bianca alta**, morbidissima al suo interno ma croccantissima fuori dove l'impasto viene realizzato usando unicamente acqua, lievito madre (3%), lievito di birra (0,2%), farine selezionate di grano tenero, sale e olio extra vergine di oliva.

Le farine usate da Stefano Callegari provengono tutte dal **Molino Agugiaro e Figna****, un mulino che opera su Padova, Parma e Perugia; Callegari nel famoso Trapiazzino utilizza una miscela composta per il 10% da farina bio integrale e per il resto la farina 5 stagioni oro, una 00 molto viva. L'**impasto** è particolarmente **idratato** e lavorato solo dopo molte ore di riposo per ottenere alla fine un prodotto molto digeribile e soprattutto unico: croccante fuori e morbido dentro.

Il **lievito madre** utilizzato è **tramandato** di generazione in generazione, rinfrescato ogni giorno, gelosamente custodito e mantenuto vivo grazie ad una cura quotidiana.

Le ricette sono frutto di una lunga ricerca che mette insieme racconti antichi tramandati da nonne e zie e la scoperta di ingredienti segreti e metodi personali. Le ricette vengono cucinate come una volta, lentamente, seguendo scrupolosamente le ricette tradizionali, usando materie prime di prima qualità e non lasciando nulla al caso, perché solo così si ottiene un prodotto di alta qualità e di irresistibile sapore.

Le ricette cambiano ogni giorno, sono tantissime ma ogni giorno ne vengono scelte alcune in base alle materie prime acquistate che devono essere tutte rigorosamente fresche.



Si va **dai classici della cucina romana** tra cui

polpette al sugo, coda alla Vaccinara (in assoluto il mio preferito), lingua di vitello in salsa verde, trippa alla romana, abbacchio arrosto, fino **alle ricette etniche** con l'ormai famoso Zighini, piatto della tradizione africana, uno spezzatino di carne di manzo cotta con berberè (spezia africana dal carattere piccante) pomodoro e cipolla. Ma le ricette non sono finite qui e anzi sono tantissime e tutte da provare.

Se consideriamo che per fare dieci trapizzini ci vogliono due giorni è facile capire perché per Trapiazzino il tempo è un ingrediente: del resto la cucina tradizionale è caratterizzata da tempi lunghi.

E ultimo ma non ultimo la **passione e la cura** che mettono i due soci nel loro prodotto ed è questo che secondo me rende Trapiazzino un prodotto unico e dal sapore eccezionale.

Una delle ambizioni di Trapiazzino è quella di **avvicinare i più giovani alla cucina di una volta**, non quella dei piatti veloci ma quella dei tempi e dei modi giusti, del "ci vuole il tempo che ci vuole", dell'amore per la scelta delle materie prime, del ragù che bolle sul fuoco dalla mattina presto e che col suo profumo invade tutta la casa.

Ma da Trapiazzino non trovate solo questi triangoli di pizza: non mancano infatti anche i famosi **suppli**, sempre diversi e tutti eccezionali, con una crosticina croccante fuori e un cuore di mozzarella filante. Le ricette anche qui variano sempre e si va dal famoso suppli alla romana a quello farcito con la coda oppure zucca e provola, un accostamento sempre vincente.

Per il momento potete trovare Trapiazzino a Piazzale Ponte Milvio 13, il primo punto vendita interamente dedicato al Trapiazzino; a questo punto vendita bisogna aggiungere la pizzeria a taglio che ha dato i natali al prodotto, 00100, via Giovanni Branca 88, Testaccio, attualmente in fase di ristrutturazione.

I due soci hanno in mente di aprire altri punti vendita, noi glielo auguriamo perché un prodotto così di qualità merita di espandersi non solo a Roma ma in tutto il mondo.

Trapiazzino Ponte Milvio Piazzale Ponte Milvio 13 Website: <http://www.trapiazzino.it/>

Trapiazzino Testaccio Via Giovanni Branca, 88 Website: <http://www.00100pizza.com/default.aspx>

Maggiori informazioni * Street Food Heroes su Trapiazzino ** Il sito del Mulino Agugiaro e Figna