

Taste of Roma. Trapizzino e cocktail con Scatti di Gusto

di Nico Cristiani - In [Cibo](#) - venerdì, 18 settembre 2015 | ore 10:41



2



Il [Taste of Roma](#) è iniziato e fino a domenica siamo sicuri di poco altro si parlerà a Roma alla voce mangiare.

E anche bere.

Noi di [Scatti di Gusto](#) saremo allo spazio [In Cucina con Snaidero](#) per presentare [4 appuntamenti con altrettanti protagonisti della scena romana che abbiamo intitolato "Diversamente Romani"](#).

Il primo assaggio lo avete avuto con "Il ritorno della pajata, quella vera", che sarà preparata sabato alle 14:00 da Manuel Kim del ristorante Galbi. La pajata che c'entra con la Corea? [Leggete e ne saprete di più.](#)



A seguire, sempre sabato 19 settembre dalle ore 15 alle 15:30, sarà di scena **Stefano Callegari** il geniale inventore del Trapizzino che ha trasformato la cucina romana tradizionale in un piatto di street food.

Come, direte voi, e dov'è la **novità**?



È una novità che sa di antico perché in collaborazione con il **Sorpasso** – locale romano noto a chi ama bere miscolato – nasce l’abbinamento con cocktail come **l’Americano**.



“Immaginate il colore rosso del **picchiapò**, cioè della carne del bollito ripassata in padella con il pomodoro come si faceva un tempo, e il gusto caramellato della cipolla che si fondono con i colori e i sapori molto vicini del cocktail che ha la sua croccantezza nella soda proprio come il picchiapò lo trova nel trapizzino”, spiega Callegari.

Ecco, avete capito.

Altrimenti venite sabato a scoprire i segreti e ad assaggiare questo abbinamento inaspettato e buonissimo.



Vi aspettiamo in 14 per ascoltare, mangiare e commentare insieme.

Le istruzioni sono sempre le stesse.



Per partecipare, non dovete fare altro che acquistare un biglietto di ingresso (16 € e vi dà diritto a gironzolare per tutti gli stand) e presentarvi al desk dello spazio **Snaidero** dove una hostess registrerà la prenotazione.

Ma poiché supponiamo che siate avvezzi all'utilizzo della tastiera, potete acquistare il [biglietto on line](#) (e il supplemento ve lo risparmiate digitando il codice **scattior15**) e mettere la vostra prenotazione nei [commenti sotto il post del calendario](#) (gli appuntamenti sono 4 con altrettanti chef come detto) o arrischiarvi a entrare nel caos mettendoli qui sotto. L'avvertenza, in ogni caso, è presentarsi 20 minuti prima per godere del privilegio e confermare la presenza.

Ci sarete?