

LA CAPITALE DEL GUSTO

Superpizza Un capolavoro da chef

APPUN

Guide/1

Roma è ne

È uscita il 27
edizione dell
nel piatto», ed
Nera. Curata d
ni e ispirata all
re sempre dall
re-buon gustai
anonime, un
gliato e senza
le esperienze
recensiti: che
quali 149 novi
ti tradizionali,
zerie e 72 loca
brunch. «Roma
vendita nelle l
nelle edicole d
cia e sul sito w
ra.net al prezz

Guide/2

La gola in

È stata pres
scorso alla li
dell'Auditorium
Musica l'edizi
«Gola in Tasc
com editore.
ha la caratteri
voti ma di reg
dati dalle altre
si quindi come
compendio.

In 10 eno

A tutto spe

Venerdì 14 e sa
tra le più impo
romane si sva
stazioni libere
ck Alto Adige Ig
to ad alcuni de
altoatesini. Le
Bomprezzi (via
Centro vini Arc
rense, 57), Bulz
li, 34/36), Costa
vour, 16), Del
Scipioni, 122),
ni (largo di Vig
Trimani (via Go
di Principi (v
205/207), Roc
cia, 13a), Manz
digo, 27/29),
www.vinialtoa
speck.org.

Car

Vertici rico

Riconfermati i
cietà di gesti
Agroalimentar
nisti della c
Scpa hanno co
triennio i consi
strazione Clau
ter Giammaria
pei, il presiden
scari e l'ammi
gato Fabio Ma
La conferma di
stionale per la
tura logistica e
liana, con 140
ci.

Crowne Pl

Serate pie

Tradizioni pier
piano dall'11
all'hotel Crow
St.Peter's dove
Cravero del Vil
di Sestriere pr
degustazione
ra al prezzo di
escluse. Inform
tazioni allo 066
rizzo mail a
vest.com

Roma è teatro di una vera rivoluzione che interessa il più popolare dei piatti. Che da «Pizzarium», «Sforno», Bir&Fud» e «La Gatta Mangiona» è realizzato con ingredienti e cura da «haute cuisine»

Valeria Arnaldi

Alta e morbida o bassa e «scrocchiarella», in teglia o alla pala, classica o rivisitata: la pizza, a Roma, è protagonista di una vera rivoluzione, che la vede passare da alimento popolare a creazione d'alta cucina, tra proposte firmate da chef e maestri dell'arte bianca. Per rinnovare la tradizione, rispettandola. Primo artefice di questa nuova filosofia è Gabriele Bonci, chef di Pizzarium (via della Meloria 43; 0639745416), che ha trasformato una minuscola pizzeria a taglio in un riferimento per palati fini ed esigenti. «A rendere buona una pizza - spiega Bonci - è la cultura di chi la prepara, ciò che ha mangiato da quando era bimbo al momento in cui mette le mani in pasta. Come dice Visani, tutto è abbinabile, basta che si riesca a legarlo. In casa, però, la pizza non si può fare: si può ottenere un buon prodotto ma profondamente diverso». Le proposte di Bonci sono molte. Siva dalla classica rossa, «preparata con pomodoro San Marzano dop, olio e origano pugliese», a creazioni elaborate come la pizza con coratella e carciofi o la sensoriale, con «ricotta messa fredda nella pizza in cottura e polveri aromatiche di liquirizia, peperoncino, menta, chiodi di garofano, arancio».

Non solo a taglio. Lo chef da Bir&Fud (via Benedetto 23; 065894016) propone una selezione di pizze tonde con lievito naturale e ingredienti di alta qualità, con particolare attenzione per le produzioni della campagna romana. Altro indirizzo d'eccellenza è Sforno (via Statilio Ottato 110; 0671546118), regno di Stefano Callegari: «Negli anni Ottanta e Novanta i panificatori si sono concentrati sulla sperimentazione di tecnologie innovative per creare un prodotto altamente digeribile, in processi interessanti ma lontani dalla tradizione. Oggi il trend è inverso e va a recuperare le tecniche antiche, tenendo conto delle nuove conoscenze. La rivoluzione rimane, ma nei condimenti». Come si fa una buona pizza? «Basta mettere la giusta dose di sale, circa il due per cento della farina, che deve essere di grano. La pizza tonda cuoce nel forno a legna a per un minuto e mezzo.



E la bianca? Dov'è a regola d'arte

Bianca, sottile e croccante, più simile ad una focaccia che alla pizza napoletana, che, invece, è alta e dal cuore morbido: la pizza bianca, come si chiama nella Capitale, o «alla romana», come si dice nel resto d'Italia, è inserita dalla Camera di Commercio capitolina tra i «prodotti romaneschi» da non dimenticare di provare nel caso si faccia turismo enogastronomico nella Capitale. Nata per caso e necessità, veniva usata dai fornai per stabilire la giusta temperatura dei forni a legna per la panificazione, è fatta con «un impasto di farina, acqua, sale, malto, lievito di birra e olio». Ma dove trovare la «bianca» perfetta? Non mancano gli indirizzi. Si comincia dal Forno di Campo de' Fiori (piazza Campo de' Fiori 22; 0668806662), noto per le sue lunghissime teglie di pizza bianca, che, in vicolo del Gallo, propone anche con diverse farciture. Come spezzafame o vero e proprio pasto. Viene sfornata calda a tutte le ore del giorno all'antico forno Roscioli (via dei Giubbonari 21; 066875287), che da ben tre generazioni garantisce di seguire la ricetta

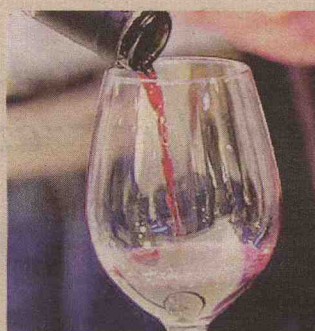
genuina e tradizionale: «Farina, acqua, sale, lievito, zucchero e una lunga lievitazione naturale». Produzione pressoché ininterrotta pure alla Renella (via del Moro 15; 065817265), dalla semplice bianca con olio extravergine di oliva, a quella con salsiccia e patate. Invoglia già al primo sguardo la pizza di Panella, sia semplice sia condita (via Merulana 54; 064872344). Ricetta tradizionale, rigorosamente «scrocchiarella» dal Fornaio di Aldo Albanesi (via G. Cardano 13; 065578791). Sono preparate secondo i dettami kasher, ossia senza l'uso di grassi animali, le pizze dell'Antico forno del Ghetto (piazza Costaguti 30; 0668803012). Fari-ne selezionate, olio extravergine di oliva, acqua e lievito sono gli ingredienti che garantiscono semplicità e gusto alle creazioni di Delizie di Pizza (via Simeto 8; 068554405). Da Sapori di Pane si possono trovare pizze in teglia e tonde (via Serra 41; 063338007). Da Agostini (via Corvisieri 30; 068611060) oltre a quella romana si gustano focacce di diversa tradizione. [VArn]



VINO

I giorni del novello: degustazioni in due strade

Con il débloccage dello scorso 5 novembre è iniziata in Italia la stagione del vino novello. Che nel Lazio, come ogni anno, è celebrata con una serie di manifestazioni organizzate dall'Istituto Vino Novello del Lazio con l'attiva collaborazione dell'assessorato all'Agricoltura della Regione e dall'Arsial. Due strade tra le più importanti della città, via Frattina e di via Nazionale, saranno il teatro di degustazioni gratuite delle etichette delle 29 Cantine che fanno parte dell'Istituto del Novello del Lazio. A via Frattina sabato 15 novembre, di fronte all'Enoteca Regionale Palatium, sarà allestito un banco d'assaggio. Per tutto il weekend del 15 e del 16, invece, via Nazionale si trasformerà in una grandissima sala di degustazione, con otto gazebo collocati nei punti nevralgici della strada. Il novello, oltre a essere un vino molto amato dalle donne e dai giovani, è anche una sorta di anteprima dell'ultima vendemmia che, nel caso del 2008, si presenta di assoluto interesse. «L'annata si preannuncia ottima per la nostra regione - conferma Massimo Pallottini, commissario straordinario Arsial - e ottimi sono anche i vini novelli dell'Istituto «Novello Latino», realizzati obbligatoriamente con almeno il 60 per cento di vino a macerazione carbonica, contro il 30 previsto dalla legislazione nazionale. Qualità, quindi, ma anche un'attenzione particolare al prezzo medio che rimane stabile sui 4,30 euro alla bottiglia, 40 centesimi in meno del prezzo medio nazionale».



PRONTO ALL'USO

Il novello, da macerazione carbonica delle uve, va bevuto dal 5 novembre successivo alla vendemmia per pochi mesi

Quella in teglia, al forno, per dieci minuti. La prima è soffice, la seconda croccante e, per questo, più amata dai romani. Specialità di Callegari è il recupero di ricette della cucina capitolina, a partire dalla pizza cacio e pepe. «Cuocio la pizza con ghiaccio tritato per mantenerne umida la parte superiore, su cui poi stendo pecorino e pepe». Le novità dello chef non sono legate solo a Sforno. Da 00100 a Testaccio (via Giovanni Branca 88; 0643419624) propone i «trappizzini». «Girando l'Italia - racconta - vedevo che in molte città c'erano panini con piatti di cucina locale, ma non da noi. Magari a casa ci facciamo pane e polpete, ma nei locali non era possibile trovare nulla di simile. Ho preso gli angoli della pizza bianca appena sfornata, li ho tagliati a farne triangoli e farciti con coda alla vaccinara, trippa e quant'altro». Assaggi di cucina romana «da passeggio» che, molto amati anche dai turisti, diventano biglietti da visita della cultura gastronomica della città. Tra le ultimissime proposte - debutterà la

prossima settimana - il trappizzino «dolce», con fagioli e cotiche. «Cucino le cotiche spennellate con miele per renderle croccanti. Lavoro i fagioli con tuorlo d'uovo a farne una crema pasticciera. Metto tutto nella pizza con dadini di pomodoro verde». A Monteverde l'appuntamento è alla Gatta Mangiona, per gustare le creazioni di Giancarlo Casa (via Federico Ozanam 30; 065346702): «Per una buona pizza è fondamentale la maturazione dell'impasto, che deve essere di 10 ore a temperatura ambiente o di 24 in cella frigorifera. Se la maturazione è giusta, la pizza è sicuramente digeribile e gustosa». Ovviamente, senza dimenticare qualità degli ingredienti e fantasia. «Non ci sono segreti per la scelta dei condimenti - conclude Casa -. Bastano sensibilità e esperienza. Una delle nostre pizze più apprezzate è con caciocavallo a fette, carciofi romaneschi saltati in padella e pancetta arrostita. Perfetta da servire con Barbagallo invecchiato, vino rosso che non stona con i carciofi».

Sapori e dissapori

Fabrizio Micheli

Piadineria, «fast-food» all'italiana

È viviva il fast-food tricolore. Arriva anche a Roma una «bottega» della catena Piadineria, che ha già aperto in franchising una trentina di locali, quasi tutti in Lombardia. La piadina (o «piada», come più virilmente la chiamano al Nord) è il cibo nazionale dei romagnoli. In realtà già nell'antica Roma si faceva un pane così, con sola acqua, farina e un po' di strutto. Il gran merito dei locali targati Piadineria è il prodotto asso-

uno stracchino ancora più morbido che con la rucola, dicono i romagnoli, fa «la morte della piada». E poi sottoli calabresi, coppa e salumi di marca, bresaola di punta d'anca a formare abbinamenti che dipendono solo dalla fame e dalle voglie del cliente. Le proposte standard soddisfano comunque tutte le fantasie, con una ventina di varianti suddivise in «classiche» (fra tutte la crudo, squaquero e rucola), «saporite» (ad esempio con spianata calabra, brie e rucola), «leggere» (sul tipo mozzarella, pom-

Identikit

PIADINERIA A MONTI

«Piadineria», via del Boschetto 98 (rione Monti), tel. 0648907923, sempre aperto.

Il bicchierino

Andrea Cuomo

Antinori, con il cuore nel Chianti

Sono ventisei le generazioni attraverso le quali si è sviluppata l'attività di una delle grandi famiglie del vino toscano e italiano: gli Antinori. Che riempiono bicchieri di roba buona da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'arte fiorentina dei vinattieri. E in questi sei secoli abbondanti la famiglia ha sempre fatto scelte innovative e talvolta coraggiose ma senza rinunciare mai al legame con il territorio e con la tradizione. Oggi la società, diretta dal marchese

Classico, dove tre tenute (Pèppoli, Tignanello e Badia a Passignano) sono scrigni di tesori enologici. In questa seduta di assaggio ci siamo concentrati proprio su tre etichette di Chianti. Dalla tenuta di Tignanello arriva - solo nelle annate migliori - il Chianti Classico Riserva Marchese Antinori, del quale abbiamo assaggiato l'edizione 2004: un vino al quale la maggiore insolazione garantita dalle bianche rocce di Alberese dona un carattere più morbido rispetto ad alcune spigolosità tanniche tipiche del Sangiove-

Identikit

IL COLOSSO ANTINORI

Piazza degli Antinori 3, Firenze, tel. 05523595, www.antinori.it PROPRIETÀ: Piero Antinori ENOLOGO: Renzo Cotarella