

23 Ottobre 2018

ROMA - Nel quartiere romano del "Monte dei Cocci", rione storico che abbraccia tutte le epoche, nasce Assoluto. L'ideatore e proprietario **Maurizio Valentini**, da vent'anni opera nel mondo delle pizzerie delivery di qualità. Con le sue deliveries e Pizzeria Magnifica ha celebrato la pizza nella sua eccellenza, arrivando poi, con Teresina Senza Glutine, ad innovare il settore del gluten free.

Assoluto è un progetto molto ambizioso che si avvale della collaborazione esclusiva di **Raffaele Pignataro**.

Napoletano di nascita e romano di adozione, Raffaele impara l'arte della panificazione sin da bambino, carpando con lo sguardo i primi segreti direttamente da sua nonna, meravigliandosi ancora oggi "della magia che faceva gonfiare quel piccolo panetto di acqua e farina".

Nel 2009, racconta Raffaele nel suo Blog *Il Crudo e il Cotto* "di essere venuto in possesso della pasta madre, che è tutt'ora viva e vegeta, di nome **Ciro**".

Da quel momento in poi si è adoperato per la diffusione e formazione tecnica, con numerosi corsi in tutta Italia, molti dei quali sold out, aderendo altresì all'Associazione "Figli di Pasta Madre Viva" di Renato Bosco.

A Testaccio, in un momento storico in cui proprio le botteghe di quartiere resistono alla globalizzazione del modo di fare spesa, Maurizio Valentini ha deciso di aprire una nuova attività da forno con somministrazione al banco e laboratorio a vista.

All'angolo di via Galvani 35, Assoluto sarà un forno artigianale con profumi e fragranze di una volta, dove ricerca ed evoluzione riportano al gusto di un tempo. Quello del pane che non mancava mai sulle nostre tavole. Allora, ecco sfornare pani classici e speciali (rigorosamente con Pasta Madre), dolci da forno, pizza al taglio ma anche gastronomia nella fascia della pausa pranzo.

Postazioni per la degustazione fai-da-te dei prodotti appositamente studiate e personalizzate in maniera da rendere piacevole la sosta. Piccoli cassetti con la posateria sotto i banchi da consumazione richiamano l'atto casalingo di preparare la tavola restituendo un'atmosfera conviviale e di estrema praticità.

Ma non solo questo. Corner dedicati alle eccellenze alimentari italiane, come olio extravergine d'oliva, passate di pomodoro, pasta-sott'olio, confetture e merende. Tra i marchi

si annovera l'azienda salentina di Donna Oleria, le Confetture Stringhetto, Olive e pesto del Frantoio Bianco, La Giardiniera di Morgan, Sott'olio De Carlo, e l'esclusiva Birra Aeffe, Birra artigianale di Assoluto.

Tra i resti dell'Emporium della Roma imperiale fino alle testimonianze di archeologia industriale, il nuovo Forno Assoluto a Testaccio è fortemente legato al contesto urbano dallo stile eclettico e creativo. A caratterizzare questi spazi il giovane architetto **Antonio Delicata** che ha scelto di mettere in risalto l'artigianalità: dal ferro che lascia a vista la saldatura all'effetto materico del legno, per poi alzare gli occhi sulle pareti e contemplare il branding design con i murales di Fuori Studio.