

APRE A ROMA “CASADORA”, PASTIFICIO CON CUCINA



ROMA - La voglia di unire la tradizione della pasta fresca italiana ad una proposta gastronomica moderna: questa la motivazione che ha spinto un gruppo di amici e soci a creare Casadora, pastificio con cucina, un nuovo spazio dedicato al buon cibo.

“Il nostro progetto nasce dalla voglia di modernizzare l’idea del classico pastificio, partendo dalla fondamentale importanza della tradizione per portare la nostra conoscenza del mondo della ristorazione, per dar vita ad un luogo nel quale poter comprare e gustare un’ottima

pasta fresca”, dice in una nota **Valerio Spadaro Guerra**, uno dei soci del progetto, per oltre dieci anni impegnato nel mondo della ristorazione, che ha scelto di affrontare questa nuova sfida professionale affidando il laboratorio della pasta a **Giulia Ghisellini**, che può vantare esperienze in cucine stellate in Italia ed all'estero, in particolare in Spagna.

Un nome, Casadora, che nasce dall'unione di due parole: “Casa”, immancabile luogo associato al piacere di consumare la pasta e “Dora”, diminutivo di “Azdora” (“zdoura” dal dialetto Bolognese), che nell'immaginario collettivo rappresentava la vera colonna portante della famiglia, normalmente raffigurata col grembiule, le mani infarinate e il fazzoletto in testa per raccogliere i capelli. Una vera e propria padrona della cucina che aveva anche il compito di preparare la pasta fresca. Dall'unione di questi due concetti che richiamano la casa, la famiglia e la tradizione, Giulia e Valerio sono partiti per progettare un locale nel quale proporre paste ripiene classiche ed altre particolari, moderne. Tagliolini, cappellacci, tonnarelli, ravioli, tortellini, ma anche noodles o gyoza, perché la filosofia gastronomica di questo concept ha un respiro internazionale.

Un locale studiato in ogni dettaglio, caratterizzato dal bellissimo bancone lungo 3 metri posto all'entrata, alle spalle del quale è possibile ammirare il laboratorio a vista e la cucina, perché Casadora è un “pastificio con cucina”, ed è quindi possibile non solo acquistare la pasta fresca da preparare a casa, ma anche gustare a pranzo i piatti preparati da Giorgio Romanini (per molti anni alla guida del ristorante Mavi), come il Cannolo di spigola ripieno di gamberi con insalata thai o la Porchetta di coniglio con insalata di friggirelli e pesche.

Negli spazi situati in via Oslavia 11, a pochi metri da Piazza Mazzini, c'è infatti posto per 30 coperti interni e 15 esterni, ma grande cura è stata dedicata anche all'ampia scaffalatura con la selezione di prodotti in vendita, tutti italiani e di piccole aziende, con un occhio di riguardo al biologico.

Nel laboratorio guidato da Giulia ogni giorno vengono preparati diversi formati di pasta in versione classica o moderna: non solo pasta fresca da consumare a breve ma anche paste abbattute poiché contengono ripieni “particolari”. È questa l'ulteriore punto di forza di Casadora, una proposta innovativa che offre la possibilità di provare paste come i Tortelli

ripieni di tartare di gamberi rosa e lime, o i Cappellacci con salsa di pomodori arrosto, e ancora i Cappellacci ripieni di Amatriciana, senza dimenticare quelli con ripieno fondente al Brie. Una prima produzione che verrà arricchita di volta in volta con nuove proposte, da gustare con le salse, i sughi e i brodi preparati dalla brigata di Casadora e disponibili per essere acquistati.

“Perché comprare eccellenti tortellini e rovinarli a casa con un brodo preparato frettolosamente? Abbiamo deciso di produrre anche una serie di condimenti che permetteranno alla nostra clientela di valorizzare la pasta che sceglieranno” dice Giulia.

Con l'autunno il menu verrà impreziosito dai primi della tradizione romana e da alcune proposte internazionali, come i gyoza o i noodles, ideali per preparare un gustoso ramen. Casadora - pastificio con cucina, è aperto dal lunedì al sabato dalle 9,30 alle 20 per la vendita della pasta, mentre dalle 12,30 alle 15,00 è possibile anche pranzare. Il venerdì e il sabato il locale è inoltre aperto anche per la cena, mentre la domenica mattina è possibile solo acquistare la pasta fresca.