

APRE “ROMANÈ”, PRIMO RISTORANTE DI STEFANO CALLEGARI



ROMA - Si chiama “Romanè” il primo ristorante di **Stefano Callegari**, tra i più famosi pizzaioli italiani, conosciuto per aver inventato il “Trapizzino”, conosciuto ormai in tutto il mondo. La passione di Stefano per la pizza non è finita, ma nuovi stimoli agitano la sua fervida mente, animato più che mai dal desiderio di mettersi alla prova nel variegato mondo dell’arte culinaria.

Per questo Stefano, convinto di avere ancora qualcosa da dire e da dare ha deciso di dare

vita a “Romanè”, la più grande novità nella ristorazione della Capitale dei prossimi mesi, che aprirà in via Cipro 106, nel quartiere Trionfale.

“Romanè” perché siamo a Roma e il nome evoca il detto romanesco “dare una romanella”, ma che è anche un vino dolce, leggero e frizzante tipico dei Castelli Romani. “Romanè” ricorda inoltre la Romanée, la più piccola denominazione d’origine dei vini francesi, nella prestigiosa Borgogna. Un progetto a cui Callegari pensava da tempo, e che si è concretizzato grazie alla spinta di tre grandi amici, **Perla, Enrico e Axel**, anch’essi conosciuti da tempo nel panorama gastronomico italiano.

Il locale è stato completamente ristrutturato e arredato con la collezione originale di tutti i piatti del Buon Ricordo, che negli anni i quattro appassionati hanno accumulato in giro per l’Italia. Quaranta i posti a sedere all’interno e venti all’esterno, con apertura a pranzo e cena.

Praticamente nato con il lievito nel sangue, la storia di Stefano Callegari è nota a tutti. Una storia di successi, che lo hanno accompagnato in questi anni in tutte le esperienze intraprese, frutto di professionalità, volontà e tanta creatività, come dimostra la sua grande invenzione del “Trapizzino”, che ha spopolato nel mondo. E adesso invece un ristorante.

Tanti i piatti che si potranno assaggiare da “Romanè” ci saranno piatti classici della tradizione romana e italiana, per lo più dimenticati, che Stefano ha imparato dalla mamma e di cui tutti noi abbiamo un ricordo familiare, che verranno proposti nella loro genuinità e con cura nella preparazione. Grande attenzione alle materie prime, non necessariamente “griffate”, ma scelte sulla base della loro fedeltà a sapori e tradizioni.

E soprattutto una rivoluzione nei metodi di cottura: niente forno a convezione e niente cotture al vapore ma metodi strettamente limitati all’uso del tegame, della friggitrice, della padella e del forno statico, che ci riportano a metodi casalinghi, ormai dimenticati: “Per recuperare i veri sapori degli alimenti”, come dice Stefano.

Il menù, che cambia in base alla stagionalità, e soprattutto, alla fantasia, prevede cinque antipasti, cinque primi piatti, cinque secondi e cinque contorni. Tra i piatti che non

mancheranno: le fettuccine al sugo di carne, lo spaghettonone all'elorina, il pollo alla cacciatora, il piccione ripieno, l'abbacchio, l'umido, l'uovo in trippa e anche la fettina panata, e infine i dolci, tra cui il cannolo romano, la bomba frita, la crostata di ricotta e visciole e il dolce più tradizionale del mondo, il tiramisù.

La carta dei vini, frutto di una meticolosa selezione, è prevalentemente orientata a quelli naturali, non troppo estremi e accessibili al gusto di tutti; ma c'è anche il vino sfuso, bianco e rosso, anche questo scelto accuratamente, proveniente dalla Fattoria di Caspri, nell'Aretino.

Completano l'offerta una selezione di Champagne e una di vini francesi di piccoli produttori.

In cucina, insieme a Stefano, **Andrea Cibak**, romano, classe 1994 e **Riccardo Toresi**, romano, classe 1997. La sala è sotto la supervisione di **Alessio Marcolini**, romano, 30 anni, socio di Romanè e grande professionista.

Un gruppo di lavoro giovanissimo, che accompagnerà Stefano in questa nuova avventura che prenderà il via il 23 settembre prossimo.