“PASTELLA”, LA CUCINA ARTIGIANALE E CULTURALE DI MARTINO BELLINCAMPI CHE NON FINISCE DI SPERIMENTARE

4 Marzo 2022

ROMA – Cosa succede se si lascia esprimere l’amore per la cucina in un progetto innovativo e ambizioso? Se l’imprenditore e fondatore è **Martino Bellincampi**, 38 anni romano, il risultato si chiamerà Pastella cucina artigianale. Un modo originale ed espresso di fare gastronomia, una friggitoria che racconta molto di più del generico mondo dello street food, diventata in pochi anni popolare ben oltre i confini romani e che conta attualmente più di dieci collaboratori.

Da buon anfitrione e amante della socievolezza, Martino ricorda da sempre feste e maratone alimentari di ogni genere in casa sua. Sarà anche per questo se, dopo la maturità classica, ha collezionato esperienze professionali diversificate, ottenendo competenze e relazioni volte ad implementare gli ambiti di lavoro verso i quali si orienta agilmente.

L’animo imprenditoriale, fino ad allora impegnato nell’agenzia di comunicazione diretta da lui e altri soci, si è calato nel settore del food con il progetto Pastella, nato per coniugare cibo fritto e vino naturale. Vuole rappresentare, infatti, l’idea di un cibo informale e semplice,

composto da materie prime di qualità cucinate ad hoc, che manifesti un approccio culturale e valoriale a tutela dell'ambiente e della dimensione agricola.

È così che nel 2014 apre il primo punto vendita a Roma, nel quartiere Monte Sacro, originariamente detto Città Giardino, allora totalmente vergine rispetto all'offerta gastronomica. In un secondo tempo, Pastella è chiamata a far parte della grande squadra del Mercato Centrale di Roma, fondato dal presidente **Umberto Montano**, perché ritenuta allora una realtà emergente, nuova e interessante, in grado di farsi valere tra i vicini di bottega, come Bonci e Trapizzino – veri must romani – per citarne alcuni.

Il Mercato Centrale di Roma è una importante realtà che ospita più di venti artigiani del gusto con i loro laboratori a vista su una superficie di 2.000 mq. A farla da padrona, esteticamente parlando, è la grandiosa Cappa mazzoniana, opera marmorea realizzata negli anni Trenta da **Angelo Mazzoni** per i ferrovieri, e intorno alla quale ruota l'intero mercato del piano terra. Salendo, si trova l'area ristorante, e all'ultimo piano Spazio fare, una zona condivisa per eventi.

Il menu di Pastella è vario e attento alla stagionalità. La selezione dei produttori e fornitori è costantemente aggiornata per raccontare, tramite prodotti caratteristici, elementi culturali e diversità geografiche di certi territori. Si possono gustare supplì, crocchette, panini, burger, primi, secondi di carne e la new entry – con la gestione della bottega del pesce che si aggiunge – del cartoccio di baccalà, alici e moscardini fritti.

"Sono mosso dal ragionare su progetti e modalità che cambino il modo di fare le cose. Amo sperimentare di continuo su contesti nuovi", rivela Bellincampi a *Virtù Quotidiane*.

Poco prima di trasferirsi al Mercato Centrale, Martino incontra **Luca Saladino**, 42enne romano, con all'attivo esperienze pluriennali nel campo della ristorazione, sia in sala che in cucina, ma anche nella direzione generale. Quest'ultimo è l'ambito in cui si è specializzato e che rappresenta oggi all'interno dell'azienda, dopo aver gestito un locale nel centro della Capitale e l'esperienza di una pasticceria-gastronomia in provincia.

Introdotto, durante gli anni del liceo, come ragazzo di bottega grazie allo zio commercialista molto noto nella Roma degli anni Settanta e punto di riferimento dei ristoratori di Via Veneto, ci impiegherà un po' per capitolare ed arrendersi alla sua vocazione di restaurant manager. Prima passerà per gli studi di cinema e per la fotografia, per poi dedicarsi al mondo culinario definitivamente.

"Ho riscontrato da subito che la realtà della ristorazione romana di matrice classica è povera

di contenuti, e anche gli addetti ai lavori sono ancorati ad un vecchio modello. Modello al quale sono riconoscente perché mi ha insegnato un mestiere e grazie al quale oggi, entrando in un ristorante, riesco a vederne pregi e difetti logistici in una manciata di minuti", ammette Saladino, "in tutti i lavori ci sono gli aspetti più o meno facili, nel mio i dati raccolti dicono molto dell'azienda in questione, ma quei numeri vanno anche trasformati in persone, per questo a Pastella siamo particolarmente attenti alla regolarità e tutela contrattuale dei nostri collaboratori: sono loro a rappresentare l'azienda e che fanno parte dello staff sin dall'apertura al mercato centrale".

La cucina di mare non è l'ultimo esperimento approvato: "Scegliere di cimentarci anche in questo arricchisce il mio lavoro, che mira a rendere fattibili le nostre idee creative", dice Saladino ed è facile intuire che non basti allo spirito pionieristico di Bellincampi. Che aggiunge: "Rispetto al passato, la ristorazione si è molto qualificata, cuochi e manager sono mediamente migliori, l'intera filiera è più organizzata e la reperibilità dei prodotti artigianali più accessibile. A breve sarà evidente quanto anche le tecnologie in cucina si siano perfezionate e ciò, ai miei occhi, lo renderà un settore maturo e avrò bisogno di esplorare altro. Per questo sto cercando l'elemento che rinnovi e scardini le regole della ristorazione, in vista di un ulteriore, nuovo, progetto complementare a Pastella, su cui stiamo lavorando".

Conclusa la fase emergenziale e compresa l'evoluzione del mercato del lavoro e dei flussi turistici, l'obiettivo di Pastella sarà di diversificare il lavoro, continuare ad appoggiarsi sulle consegne a domicilio – tutte le botteghe del Mercato rientrano nel circuito Cosaporto, il primo quality delivery italiano – e recuperare il più possibile la socialità.

Le specialità si possono assaggiare al Mercato Centrale di Roma in via Giolitti 36 (Stazione Termini) e al Mercato Centrale di Torino in Piazza della Repubblica 25. Pastella cucina artigianale, un riferimento non solo per testare se fritto è buono tutto!

LE FOTO