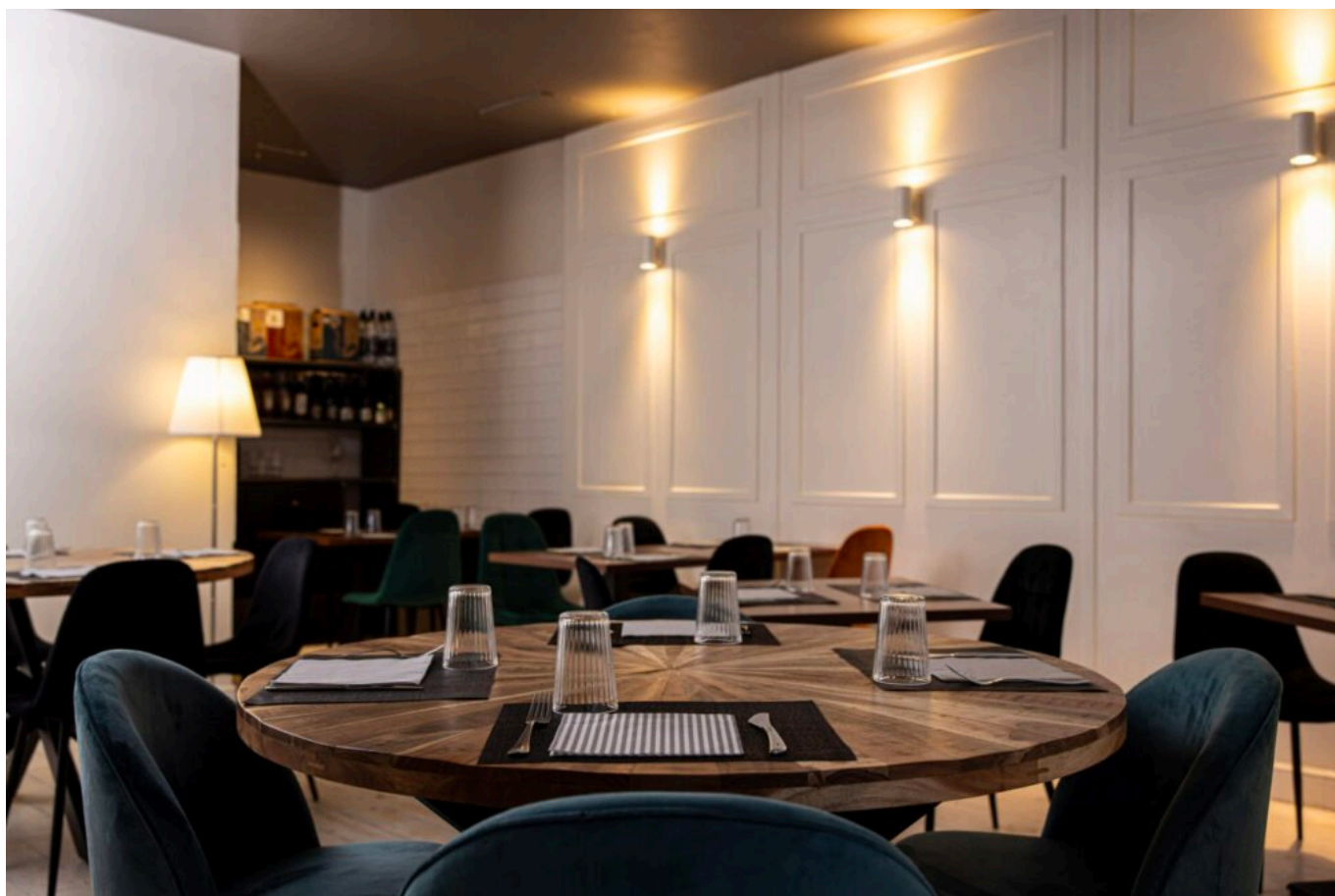


A Roma un avvocato pentito apre “Area-Pizza e Cantina” dall’anima partenopea

7 Gennaio 2025

di Redazione



ROMA – Con ‘Area-Pizza e Cantina’ cambia il modo di vivere la pizzeria a Roma. Un nuovo intimo secret place in zona Appio Latino. Siamo in via Pannonia 44, a due passi da Largo Pannonia, tra le antiche mura aureliane e Porta Metronia, tra la Basilica di San Giovanni in Laterano e via Gallia, a soli 15 minuti a piedi dal Circo Massimo e dal Colosseo.

Non parliamo della solita pizzeria: gli ambienti sono intimi, stilosi e curati e il menu sorprende: 11 pizze in carta e un pairing importante con vini e bollicine. Presente un menu degustazione. Una vera chicca nel panorama romano, che si candida a tutti gli effetti per diventare non solo un punto di riferimento per il quartiere, ma anche una destinazione per

tutti i pizza lovers più sofisticati, anche per l'aperitivo.

La mente di Area-Pizza e Cantina è **Emilio Cante**, un giovane imprenditore della ristorazione, napoletano doc classe '94, ormai romano acquisito trasferitosi nella capitale da circa dieci anni. Avvocato pentito, ora punta tutto su un format di pizzeria costruito proprio come piace a lui: "Da buon napoletano la pizza fa parte del mio dna, ma ho sempre cercato una pizzeria un po' anomala, intima, con una proposta svecchiata e più contemporanea, non solo nel menu ma anche nel format stesso. Così è nata 'Area - Pizza e Cantina', un posto ideato proprio come piace a me, dove io andrei tutte le sere anche per bere un buon calice di bollicine insieme a una pizza da condividere seduto al bancone", racconta Emilio in una nota.

Il nome è tutto un programma: 'Area' rimanda alla forma della pizza, perfetta nella sua semplice geometria e, allo stesso tempo, al concetto di leggerezza strizzando l'occhio alla parola assonante 'aria'.

Poi il pay off 'Pizza e Cantina' fa chiarezza sul format di questa nuova apertura: qui non c'è spazio per il solito pairing pizza e birra - per gli affezionati c'è sempre una birra alla spina a rotazione (solo una) - ma sono il vino e le bollicine e farla da padrone.

La pizza di "Area-Pizza e Cantina"

La pizza di Area-Pizza e Cantina è una napoletana contemporanea, con il cornicione ben pronunciato che non rinuncia ad un tocco crunchy e più scioglievole al centro. Una delle caratteristiche principali è la grande digeribilità: questo perché parliamo di un impasto indiretto realizzato con farine di tipo 0 e una piccola parte di tipo 2, entrambe Molino Pivetti, dunque senza farine ultraraffinate, che tra maturazione e lievitazione riposa dalle 24 alle 36 ore, in base al clima.

Dopo avere accolto il topping, la pizza viene cotta in un forno elettrico Italforni Caruso. Il pizzaiolo è Mario Iengo, napoletano doc classe '87, con una formazione professionale e tanta gavetta in giro tra le grandi pizzerie d'Italia.

Cosa si mangia da Area-Pizza e Cantina

Già appena si varca la soglia si capisce che non è la solita pizzeria. E il menu conferma questa prima impressione. Non ci sono i classici antipasti: niente crocchetta di patate o supplì, ma troviamo per esempio Le Polpette (paninetto artigianale, polpette di manzo alla napoletana e parmigiano reggiano); La Croccante Tonnata, una Pizza croccante al padellino con carpaccio di vitello, fiori di capperi, mayo tonnata e basilico; o le Mamas, frittelle di mais

e 'nduja di spilinga, chutney di peperone papacella.

Per quanto riguarda le pizze, una carta di 11 proposte, a rotazione stagionale con soli ingredienti freschi e di stagione. Una pagina del menu è interamente dedicata a sua maestà la Margherita: oltre alla versione classica (con il pomodoro San Marzano) ce ne sono altre tre varianti, che propongono una versione diversa del pomodoro utilizzato, come la Uanema (con il pomodoro del Piennolo del Vesuvio Dop) o la A' Zeffunno (con il datterino giallo); per una degustazione divertente che alterna sapori più dolci ad acidità più spiccate. Tra le pizze più rappresentative: la Primo Appuntamento (pomodoro del Piennolo Dop, tonno affumicato Il Pescato, cipolla rossa di Tropea, caciocavallo della Sila, olio eco), la Il Contadino lo sa (fiordilatte artigianale Sorì, crema di topinambur, pere fresche conciate, noci di Sorrento bio, spinacino, bio, lardo di Patanegra, crema di gorgonzola dolce) e la Tipo un ragù (ragù di rapa rossa la finocchietto, ciauscolo Igp, rucola selvatica, ricotta di bufala, salsa aioli, terra di peperone crusco).

C'è anche un menu degustazione, che esalta al massimo la creatività e le idee del maestro pizzaiolo, in abbinamento a calici di vino e bollicine per un pairing che esplora sapori inediti. Il menu degustazione è disponibile solo per l'intero tavolo, il prezzo è di 35,00 euro e prevede 4 spicchi di pizze diverse e tre calici in pairing; un prezzo fortemente inclusivo per incentivare una degustazione completa e comprendere in pieno la filosofia di 'Area-Pizza e Cantina'.

Tutte le materie prime provengono da aziende made in Italy selezionate con cura e la parte vegetale, sempre rigorosamente stagionale, dai banchi del vicino mercato rionale di Piazza Epiro, per una bella sinergia di quartiere.

Poi ci sono i dolci, tutti provenienti dalla vicina pasticceria Charlotte, come Il Brownie fondente con croccante alle arachidi, cremoso al caramello con arachidi salate e guscio di cioccolato al latte.

Cosa si beve da Area-Pizza e Cantina

Qui i cooprotagonisti del format sono, insieme alla pizza, i vini e le bollicine. Una carta di circa 60 referenze, convenzionali e naturali, principalmente italiani e francesi tra Trento Doc, Franciacorta, Champagne, Rifermentati e altre Cuvée pregiate davvero esclusive per delle pizzerie. Qualche chicca: Fabio de Beaumont (Irpina, Campania), Jo Landoron (Loira, Francia). Presente anche una birra artigianale alla spina a rotazione, gin tonic e qualche cocktail tra i grandi classici.

Per questo motivo 'Area-Pizza e Cantina' è perfetto anche per il momento aperitivo: ogni

bottiglia o calice che si ordina è sempre accompagnato da una slice di pizza croccante al padellino con topping del giorno.

Il locale

Il locale è intimo e stiloso. Non sembra una pizzeria, se non fosse per il forno a vista che troneggia dietro al bancone. Una boiserie in legno bianco impreziosisce la sala, il pavimento di legno chiaro rende l'ambiente caldo e accogliente e gli arredi moderni, come i tavoli in legno e le sedie in velluto verde, conferiscono all'ambiente un'atmosfera ricercata, senza esagerare. I coperti in totale sono 40, compresi i 4 al bancone per una cena davanti al pizzaiolo all'opera.

Area - Pizza e Cantina è aperto tutti i giorni dalle ore 19,30 alle 23,00, per aperitivo e cena. Il sabato e la domenica aperti anche a pranzo, dalle ore 12,30 fino alle 23,00 con servizio no stop. Disponibile anche l'asporto.