

Cimarra 4, la sfida della pizzeria di quartiere di restare sempre e totalmente inclusiva

21 Novembre 2024

di Redazione



ROMA – “L’amor che move il sole e le altre stelle”. Non è semplice passione per ciò che si fa, non è soltanto ristorazione. **Mathew Myladoor** e **Renato Strazzeri** sono i protagonisti di una storia che da anni ha per teatro una delle zone più storiche, caratteristiche e vive della città, e con il loro impegno quotidiano, ne scrivono ogni giorno un capitolo nuovo.

I due proprietari di Cimarra 4, nell’omonima via di Roma, riscrivono il concetto di pizzeria di quartiere, rendendo lo stare insieme un momento speciale per tutti, dai tanti turisti che animano quelle vie, ai romani che vi risiedono, ma rivolgendosi anche e soprattutto a quanti hanno esigenze più stringenti dovute a limitazioni di tipo alimentare.

Una Violet Queen in pizzeria

“Nonostante sia nato a Roma, le mie origini indiane, in particolare quelle del Kerala, sono profondamente radicate in me, nel modo in cui penso e lavoro. I miei genitori mi hanno trasmesso l’amore per i sapori intensi e le spezie aromatiche della loro terra. Ho voluto rendere così omaggio a queste tradizioni culinarie creando una crocchetta che unisse l’Italia e l’India” racconta Mathew.

L’idea alla base di Parigi-Roma-Bombay è la sintesi dell’intera filosofia di Cimarra 4, un luogo dove l’inclusione è il cuore pulsante dell’intero locale. Una crocchetta a base di Violet Queen della Bayard, una patata viola dal gusto delicato, e con proprietà nutrizionali che la rendono anche una scelta salutare e consapevole; un ingrediente che si sposa perfettamente con la sapidità del pecorino romano e la piccantezza inconfondibile del pepe nero Tellicherry, coltivato nelle regioni costiere del Kerala, e importato tramite Emporio delle spezie a Testaccio.

“La crocchetta è così diventata un simbolo della mia identità, unendo le mie due patrie in un unico, delizioso boccone”. Questo originale fritto – che come tutti gli antipasti di Cimarra 4 è un prodotto gluten free – viene proposto in abbinamento allo speciale Purple Gin Tonic. Altro simbolo della costante voglia di aggiornarsi e di sperimentare, nel momento in cui tutti utilizzano i classici prodotti di stagione, Mathew e Renato propongono la “Peperoni romana”, una tonda con base margherita, salamino, miele e olio piccante homemade, e già si pensa anche al prossimo originale fritto, il “Supplì alla vodka anni ‘80”.

La storia di (e prima di) Cimarra 4

“La ristorazione ce l’ho nel sangue: mio padre venne qui dall’India e, sebbene lì fossero vicini di casa, è qui a San Pietro che ha conosciuto mia madre, e si sono sposati, per aprire poi il ristorante di cucina indiana Il Guru, dove ho mosso i miei primi passi, e dove sono tornato” racconta Mathew Myladoor, classe 1988, uno dei due soci fondatori della pizzeria.

Anni di esperienza nella ristorazione, fino al momento di prendere le redini del locale fondato e guidato dal padre per oltre trent’anni. Ed è qui che conosce **Martina**, figlia di Renato Strazzeri, della quale s’innamora e i due si sposano. Martina è celiaca, e questa sua condizione è sempre stata, per Renato prima e per Mathew dopo, motivo di ricerca e approfondimento ogni volta che dovevano mangiare fuori casa. E da qui prende spunto anche il progetto di inclusione culinaria alla base di Cimarra 4, pizzeria il cui nome è un omaggio al civico del ristorante Il Guru.

Gli ambienti di Cimarra 4

Il locale oggi ha uno stile più ricco rispetto all'approccio minimalista degli esordi, senza nulla togliere all'identità e all'idea di fondo. Entrando si viene accolti dal grande bancone bar, uno degli elementi caratterizzanti della proposta di Cimarra 4. Sulla sinistra troviamo una sala più raccolta e l'altra, più grande, con tavoli realizzati artigianalmente, e in entrambe dominano insegne al led vivaci e giocose, come "Pizza pizza pizza" che richiama la celebre canzone (dell'omonimo album) "Girls girls girls", l'astronave aliena che "rapisce" una fetta di pizza, o ancora "Eat, drink and be fancy"; sulle pareti troviamo anche una serie di quadri, realizzati dal fratello **Robert Myladoor**, con la tecnica del quadrattismo, il quale racconta con il suo stile cos'è la pizzeria e la convivialità.

"Cimarra 4 nasce con l'intento di realizzare nel rione Monti una pizzeria di quartiere – spiega Mathew – ma in linea con un contesto completamente aggiornato, un ambiente più giovane e moderno. La peculiarità è questo progetto di inclusione culinaria con una proposta senza glutine, garantito dalla presenza di una cucina e un forno separati rispetto al principale, una senza lattosio, richiesta altrettanto diffusa, e creare un punto d'incontro fra la pizza romana e le esigenze di chiunque".

Un locale all'avanguardia, due cucine, totalmente indipendenti, e due tipi di tonda, il cui impasto viene realizzato in separata sede (in panificio e trasportato opportunamente imbustato, per impedire contaminazioni); lievitazione di minimo 48 ore, farine 0 e 00, un panetto da 180 gr. steso rigorosamente al mattarello. Al piano di sotto troviamo il forno senza glutine, in cui si lavora un impasto frutto di un mix di farina di riso e farina deglutinizzata, con una lievitazione anch'esso di 48 ore e 90% di idratazione; anche la pizza senza glutine è stesa al mattarello. Tutta l'ampia varietà di supplì e fritti che compone l'antipasto è completamente senza glutine e senza lattosio.

Non possono mancare, entrambi rigorosamente senza glutine, anche la selezione di primi romani e la linea di dolci, dal classico tiramisù al cannolo scomposto, cheesecake e profiteroles al piatto. Il tutto accompagnato da una ricca offerta beverage, con drink, distillati senza alcol, birre artigianali alcol zero, e quelle di Baladin, tra cui anche la Nazionale, birra senza glutine, un prodotto di qualità nella lista di eccellenze di questo birrificio.