

Cimarra 4, pizza romana gluten free e cocktail originali nel cuore di Monti

16 Aprile 2024

di Redazione



ROMA – Nel cuore di una delle zone più storiche, caratteristiche e vive di Roma, da alcuni anni c'è un locale che va oltre il concetto di pizzeria di quartiere e che abbraccia non solo le esigenze di convivialità di quanti scelgono di trascorrere qui la propria serata, ma anche quelle più stringenti dovute a limitazioni di tipo alimentare. Siamo nel rione Monti, in via Cimarra, tra piazza della Madonna dei Monti e via Panisperna, e la storia di Cimarra 4 affonda le sue radici oltre che nella famiglia, nell'amore di un uomo verso la sua donna.

"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.

Entrando nel locale 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 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”.

“Martina ha sempre difficoltà a trovare piatti sicuri e gustosi, non c’era mai un locale che desse una proposta così ricca e che potesse soddisfare veramente il palato. Da qui la nostra sfida, di un luogo che ti faccia sentire come a casa e un’offerta realmente aperta a tutti”: le parole di Mathew Myladoor sono la chiave del percorso intrapreso con il suocero, Renato Strazzeri, nel mondo della panificazione dal 1975.

Ha da sempre dovuto misurarsi con la celiachia, essendone affette sia la figlia Martina, che la sorella di sua moglie. Da qui l’esigenza di imparare a lavorare con le farine senza glutine.

“All’epoca non c’era un’offerta sul mercato vasta come oggi, e quindi avendo questa necessità, ho cominciato a realizzare pane e pizza da me – racconta Renato – non senza difficoltà, perché hanno una struttura diversa. Ma soprattutto il vero problema era dare un

sapore a questa pizza, la differenza si sentiva. Poi Mathew e Martina si fidanzano, e anche a Il Guru compaiono i primi prodotti senza glutine. È stato il primo passo per quello che è il presente”.

E il presente è un locale all'avanguardia, dall'impiego dei QR code - un tempo necessità, ma che oggi permettono a Mathew di aggiornare costantemente (su base settimanale) - al menu. Le due cucine, totalmente indipendenti, vedono da un lato la presenza in bella vista al pubblico di un Neapolis (Moretti forni), forno a legna adattato all'elettrico, che accoglie fino a 9 pizze convenzionali, 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 deglutinizata, 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. La carta delle pizze comprende le classiche, e gustose varianti come quella con patate al forno, lardo di patanegra e miele, la “Indiavolata” e la tonda che prende il nome dal locale, la “Cimarra 4”, rossa, con (o senza) mozzarella, salsa tonnata e datterini rossi e gialli, e tutte le novità di ogni stagione. Non possono mancare, entrambi rigorosamente senza glutine, anche la selezione di primi romani e la linea di dolci, dal classico tiramisù a quello al caramello salato, 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.