

Contemporanea, romana, baciata e al padellino. È la pizza di Casa Consorti a Boccea

16 Gennaio 2024

di **Redazione**



ROMA – Casa Consorti è un progetto pensato, sviluppato, voluto e realizzato da un'intera famiglia. E poi, sì certo, è anche una pizzeria! Tutto ha inizio ad agosto 2020, anno che tutti noi ricordiamo e sul quale non c'è molto da aggiungere se non che in quel particolare periodo storico, per lanciarsi in una nuova attività ristorativa bisogna avere coraggio e incoscienza in egual misura.

Casa Consorti nasce proprio nell'agosto di quell'anno al civico 459 di Via di Boccea, a Roma, un progetto imprenditoriale in cui una intera famiglia ha investito tantissimo e non solo in termini economici.

“I miei genitori avevano una trattoria pizzeria in zona Bravetta, dove praticamente io e le mie sorelle abbiamo passato gran parte della nostra infanzia”, racconta **Mattia Consorti**, il “piccolo” della famiglia, 28 anni di cui quasi la metà trascorsi con le mani negli impasti. “La pizza è sempre stata la mia grande passione. Nel precedente locale di famiglia, sin da giovanissimo ho iniziato ad occuparmi della pizzeria poi con il tempo ho voluto specializzarmi attraverso corsi tecnici e professionali”.

Ad affiancare Mattia in questa attività ci sono **Arianna e Giorgia**, le due sorelle maggiori che invece si occupano dell'accoglienza e del servizio in sala. Mamma **Anna** e papà **Giancarlo** corrono in soccorso nel weekend, quando c'è bisogno di una mano in più in sala o in cucina; per il resto guardano con affetto ciò che i figli stanno costruendo con passione e coraggio.

Casa Consorti – si legge in una nota – è una pizzeria in cui la pizza è la vera grande protagonista del menu, è infatti presente in diverse tipologie, proprio con l'intento di accogliere tutte le richieste dei clienti, ma anche di far scoprire agli ospiti altri modi di gustarla.

“Sono un pizzaiolo autodidatta, all'inizio della mia carriera preparavo la pizza seguendo delle ricette – racconta Mattia Consorti – ma presto ho capito che l'arte bianca necessita di preparazione e competenza tecnica”.

Appena ventenne ha così deciso di seguire corsi dedicati ai professionisti, tenuti dai migliori tecnici del settore. Un'esperienza formativa fondamentale che ha poi fatto scattare “la molla” nella testa e nel cuore di Mattia, quella cioè di aprire un locale in cui la pizza fosse protagonista in tutte le sue forme, o comunque in più versioni possibili.

A Casa Consorti quindi si va per mangiare ben 4 tipologie differenti di pizza, Contemporanea, Padellino, Romana e Baciata. Ognuna nasce da un impasto e una maturazione ben precisi e tutte le pizze in carta sono realizzate con farine del Mulino Paolo Mariani di Ancona.

La contemporanea non è altro che la trasposizione in forma tonda della pizza alla pala. “Una pizza molto romana a cui sono particolarmente legato” dice Mattia Consorti che la serve spicchiata e farcita pronta quindi per essere condivisa. L'impasto della contemporanea è caratterizzato da un pre fermento in biga e da una alta idratazione pari all'80%.

La padellino, è la tonda alta e soffice nata a Torino. Mattia Consorti la propone tagliata a metà e farcita; anche l'impasto del padellino parte con una biga ed è caratterizzato da un'idratazione del 90%.

La romana, immancabile nella sua forma classica quindi sottile, bordo croccante, stesa a mattarello e farcitura su tutta la superficie. Qui niente biga ma impasto con autolisi al 63% e maturazione di oltre 24 ore.

La baciata, è una pizza ripiena in cui le due basi – la superiore e la inferiore – vengono cotte assieme, una sopra l'altra leggermente unte per non farle attaccare in forno. Poi aperte e quindi farcite. L'impasto della baciata segue la stessa procedura di quello della romana.

Sempre Mattia realizza in casa il pane che viene utilizzato per le bruschette degli antipasti e quello per il pangrattato col quale vengono panati i fritti.

Margherita, capricciosa, quattro stagioni, Napoli, boscaiola. Insomma, le classiche ci sono sempre nel menu di Casa Consorti ma con lo scorrere delle stagioni a Mattia piace giocare con le materie prime, con le primizie e con le verdure di stagione.

“Mi piace selezionare con attenzione i prodotti che andrò poi a mettere sulle pizze – afferma il pizzaiolo – e per questo mi affido all'azienda Innovazione Distribuzione. Una realtà romana con la quale collaboriamo sin dall'apertura che mi garantisce qualità ed eccellenza delle materie prime”.

Tra le pizze stagionali presenti nel menu autunnale c'è la contemporanea Sapori d'autunno con crema di zucca, cicoria ripassata, porcini arrosto e salsa di gorgonzola. Oppure, sempre per le contemporanee autunnali, la Sottobosco con porchetta, misto di porcini e galletti e scaglie di pecorino della selezione Cibaria; Baciata (tartufo e mortazza) rucola, straccia, mortadella e olio al tartufo.

Come tradizione vuole, prima della pizza ci si lascia tentare da un fritto. Qui da Casa Consorti i classici non mancano mai quindi via libera a supplì romani “al telefono”, crocchette di patate con provola servite con una salsa cacio e pepe, oppure i filetti di baccalà panati nel panko e serviti con una purea di ceci. Ai fritti tradizionali si aggiungono i Foratini, anche questi frutto della fantasia di Mattia. Sono dei piccoli cubi panati e fritti al cui interno ci sono morbidi ripieni come la lasagna ma anche il cremoso con patate, broccoli, provola e salsiccia e ancora il Foratino de Nonna realizzato con pappardelle condite con crema di zucca, mozzarella, guanciale e pecorino e poi tutto panato e fritto. Sempre tra gli antipasti, per chi gradisce altro al posto dei fritti, c'è la Merenda Romana frutto della rielaborazione di un ricordo di Mattia di quando era bambino.

“Da piccolo quando uscivo da scuola, ricordo che per merenda mi fermavo in un forno vicino casa e prendevo sempre la stessa cosa: un trancio di pizza rossa, leggermente piccante,

farcita con la mortadella”.

Ecco allora che per antipasto si può scegliere la Merenda Romana, appunto, che è un quadrato di pizza bianca farcito. Nel caso della Romanità con trippa alla romana, pecorino e mentuccia, oppure Ricordi d’Infanzia con pomodoro ripassato con aglio e peperoncino, rucola, mortadella selezione Cibaria e stracciata.

Raccolto e intimo, Casa Consorti è un luogo pensato per offrire agli ospiti un posto accogliente, semplice, in cui mangiare prodotti di qualità. La sala interna e quella esterna attrezzata per accogliere anche in inverno, contano circa 65 coperti ai quali si aggiungono i 30 esterni, ovviamente attivi solo durante la bella stagione.

Da Casa Consorti c’è anche l’aperitivo dalle 18,00 alle 20,00 con una formula speciale in cui poter gustare sfiziosità della cucina in accompagnamento a un buon calice di vino, analcolici e birre artigianali alla spina dell’Azienda Organic Lab.