

Fornace Stella raddoppia e sbarca nel quartiere Eur-Marconi

20 Ottobre 2023

di Redazione



ROMA – “Già nel 2018 quando aprimmo Fornace Stella in zona Piazza Bologna, il nostro primo locale, avevamo un unico obiettivo: proporre cucina e pizze di qualità costruendo un locale che diventasse un locale di riferimento del quartiere. E vorremmo che fosse così anche per questo secondo ad Eur-Marconi”.

A parlare è **Roberto Priora**, titolare e socio di Fornace Stella insieme ai fratelli **Enrico** e **Barbara Mercatili**.

Innanzitutto, anche per liberare il campo da una naturale curiosità: perché questo nome per un ristorante pizzeria? La storia è curiosa quanto semplice. Mentre procedevano i lavori negli spazi che poi accolsero il primo locale, togliendo l'intonaco dalle pareti si scoprirono dei

mattoncini che proprio quell'intonaco aveva contribuito a conservare e che infatti piacquero a tutti e tre i titolari.

“Decidemmo di realizzare gran parte del locale proprio con quei mattoncini solo che ne dovevamo recuperare molti altri e dunque iniziammo a girare per le ‘fornaci’. Luoghi appunto in cui i mattoni vengono realizzati”. Ecco allora perché Fornace, a cui segue Stella perché fornace è inaspettatamente anche il nome di una costellazione.

Tornando brevemente sulla prima apertura, dalla quale ovviamente non si discosterà questa seconda all'Eur Marconi per filosofia e proposta gastronomica, la pizzeria con cucina del quartiere Bologna è diventata nel giro di pochissimo tempo, un punto di riferimento per gli abitanti del quartiere.

“Era questa di fatto la nostra mission ma non pensavamo di vederla realizzata, in termini di clientela, così velocemente” afferma Enrico Mercatili – altro socio – che ricorda di come la crescita del primo Fornace Stella di fatto è stata arrestata solo dalla pandemia. Il Covid comunque non ci ha di certo demoralizzati. Abbiamo continuato a lavorare, ovviamente solo con l'asporto, in quel periodo e appena abbiamo riaperto abbiamo sentito immediatamente il calore di tutto il quartiere”.

E da quel momento la crescita è ripartita senza più arrestarsi, fino appunto alla decisione di aprire un'altra sede.

Se da sempre, la prima Fornace Stella ha puntato su una doppia proposta, quindi cucina con primi della tradizione, ma anche burger, tagliate e ovviamente la pizza, nel nuovo locale in zona Eur l'offerta cambia leggermente. “Abbiamo deciso di ridurre la parte cucina per dare grande spazio alla pizza, che è la protagonista di questo format insieme ai burger”, spiegano. In questo nuovo indirizzo la parte “cucina” si concentrerà principalmente sui burger tutti dalla generosa pezzatura (180 grammi) realizzati con carne di scottona che arriva tutti i giorni fresca. Dettaglio tutt'altro che secondario: il pane che conterrà i burger di Fornace Stella è realizzato dal forno Roscioli. Tra i burger da provare segnaliamo Fumo Burger con l'immane scottona, provola affumicata e cicoria ripassata oppure l'Egg Burger con carne, uovo al tegamino e salsa cheddar.

Ed ora passiamo alla pizza, il cui impasto è stato messo a punto dai due pizzaioli storici – è il caso di dirlo – di Fornace Stella: Angelo Segatori del locale di Piazza Bologna e Francesco Di Franco che invece sarà il pizzaiolo della nuova apertura. La pizza è assimilabile allo stile della napoletana contemporanea, dunque ampio diametro e cornicione presente ma non esageratamente pronunciato. Un impasto ad alta idratazione (circa il 70%) realizzato con

farine biologiche, attraverso una maturazione che varia dalle 50 alle 60 ore. La pizza stesa a mano viene poi cotta in un forno MAM. Il menu raccoglie dalle 30 alle 35 pizze tutte divise tra le classiche intramontabili, regionali e Pizze della Fornace. Le prime ovviamente chiamano a rapporto margherita, capricciosa, napoletana, boscaiola. Le regionali sono un vero e proprio omaggio alla ricchezza enogastronomica del nostro Paese come nel caso della Pugliese, che è una pizza bianca con una base crema di zucchine completata con straccia con capocollo e stracciata di burrata o nel caso della Toscanaccia, che è una pizza bianca con salame finocchiona, carciofini arrosto e polvere di olive. Tra le pizze della Fornace riscuote sempre grande successo la Diavola per Capello, condita con una crema di pomodoro e 'nduja e in uscita viene terminata con della burrata e dei fili di peperoncino. Ma c'è spazio anche alle classiche in versione "moderna" come la capricciosa della Fornace preparata con crema di olive nere, tuorlo d'uovo grattugiato, carciofi sott'olio, pomodori secchi e prosciutto cotto. Le materie prime, tutte stagionali, vengono selezionate scegliendo tra piccole realtà regionali come per i latticini (fior di latte e provola) provenienti da un piccolo caseificio campano e i pomodori da un'azienda agricola dell'alto casertano.

Ma un'altra sezione golosissima del menu di Fornace Stella è interamente dedicata ai fritti! Anche in questo caso c'è spazio per i grandi classici ma anche per qualche idea originale. Tra i primi ci sono gl'immane supplì, sia quelli al telefono ma anche cacio & pepe, ubriaco (il riso è cotto nel Chianti) e ancora crocchette di patate, fiori di zucca, filetti di baccalà e delle ottime olive ascolane fatte in casa. Chi invece vuole sperimentare nuove "croccantezze" dovrà scegliere tra le Mattonelle e le Sferette. Le prime racchiudono all'interno di una panatura croccante veri e propri cubi di parmigiana di melanzane, bucatini alla matriciana e spaghetti alla gricia. Le sferette invece sono dei piatti in "purezza" anch'essi poi panati e fritti come la coda alla vaccinara, il pollo con i peperoni e il pulled pork. Qui da Fornace Stella si cerca di realizzare quanto più possibile in casa, come per il pangrattato dei fritti che viene preparato dalla cucina e grattugiato in grana diversa in base ai vari utilizzi.

Si chiude in dolcezza con dei dolci classici, anch'essi tutti preparati in casa. Via libera a dessert come tiramisù, tortino al cioccolato, cheese cake ai quali si unisce una buonissima tartelletta al limone e una rivisitazione in chiave dessert del rocher, l'iconico cioccolatino.

La carta del bere si compone di oltre 20 etichette di vini italiani, 4 birre alla spina e alcune referenze in bottiglia.

Ampio e spazioso, Fornace Stella all'Eur Marconi ha una capienza totale di circa 100 coperti equamente distribuiti tra lo spazio interno e il grazioso dehors. Il design ricorda lo stile urban/industrial con pareti grigie di cemento a vista, ferro e vetro. Grande colpo d'occhio affidato all'angolo pizzeria, infatti sia il forno che tutto il banco delle preparazioni sono

completamente a vista circondate da una vetrata. Una scelta “architettonica” che in verità racconta molto della filosofia che è alla base di questo progetto: lasciare libere allo sguardo del pubblico tutte le fasi di preparazione della pizza, vuol dire lavorare nella totale trasparenza ma anche nel più rigoroso rispetto dell’ordine e igiene. Infine, un dato molto interessante sempre ma che in questo ultimo periodo forse lo è ancor di più, quello legato all’occupazione: Fornace Stella, tra il locale di Piazza Bologna e la nuova apertura all’Eur Marconi, ha un totale di circa 20 dipendenti.