

Giomà, la pizzeria al Tuscolano dove la tonda è un momento di gioia

28 Ottobre 2024

di Redazione



ROMA – La pizza, a Roma, è un mondo sempre più variegato e ricco di offerte, anche e sempre di più in quartieri residenziali e leggermente più lontani dal Centro. In zona Tuscolana oggi sono tanti gli indirizzi che propongono la tonda, ma un tempo il punto di riferimento era Moma, e da qualche mese quegli spazi sono tornati a vivere con l'apertura di Giomà, insegna che vuole rivoluzionare l'idea della pizzeria e lo fa a partire dal nome, identitario dei due proprietari **Giovanni Spinelli** e **Marco Bonanni**.

“Sono ritornata a casa dopo tanti anni, e come me altri membri dello staff che avevano lavorato qui nei primi anni di attività, ora sono pronti a intraprendere questo nuovo percorso” racconta **Francesca Scali**, volto e anima della pizzeria, che si occupa di accogliere e guidare

i clienti nella loro esperienza.

Spazi totalmente rinnovati

Entrando si viene accolti dal grande bancone in marmo, e lo storico forno a legna che ha da sempre rappresentato il locale. L'ambiente, dominato dai colori bianco e verde, è stato ridisegnato e ripensato negli spazi (dalla veranda alla sala), negli allestimenti (arredi, pannelli fonoassorbenti, pavimentazione) e nei posti a sedere: 90 coperti ben distanziati per garantire a tutti, dalle coppie alle comitive di amici, di poter vivere la propria serata in completo relax, senza la calca e la confusione che spesso caratterizza questi luoghi.

L'idea alla base è proprio quella di consentire al pubblico di trascorrere del tempo di qualità all'interno del locale, scardinando quella concezione per cui la pizzeria sia qualcosa di diverso rispetto a un ristorante.

La proposta di Giomà

“Quando si hanno a disposizione degli ottimi ingredienti, si può giocare con i sapori e offrire ai clienti una grande varietà di proposte, stimolando la loro curiosità”. Con queste parole Francesca riassume la filosofia di Giomà, che a partire dagli antipasti, propone un'ampia varietà di piatti, dai fritti più classici e immancabili, a delle vere e proprie chicche.

Non mancano anche, per chiudere degnamente il menu, ricche insalate e gli hamburger al piatto, realizzati con la collaborazione della bottega “Naturalmente carne”: serviti con la focaccia della casa e accompagnati da verdure di stagione, in carta troviamo hamburger con pollo e tacchino da 200 gr, o con filetto di Angus, da 250 gr.

Negli antipasti si spazia dal baccalà mantecato con riduzione di vino rosso e cialde di parmigiano alla mozzarella in carrozza con panatura homemade servita su crema di basilico e zucchine, guarnita con datterini, o ancora la crocchetta di ricotta e spinaci, la polpettina di melanzane e il fiore di zucca con ricotta, guanciale e arancia, fino alle bruschette, dove spicca quella con lardo di Colonnata e arancia candita.

E infine la vera protagonista di Giomà, la tonda, perfetta sintesi fra la pizza romana e quella napoletana. Lievitato 72 ore e cotto nel forno a legna, l'impasto di **Ahmed Sayed Adnan Rummy** è realizzato con un mix di farine, e steso a mano per ottenere una tonda dal cornicione morbido e croccante, non troppo fina e nemmeno spessa. Accanto alle classiche, la carta presenta pizze bianche come la Bufala e datterini, o la “Spagna”, una focaccia con in uscita patanegra, stracciatella, mentre tra le rosse spiccano la “Super marinara” con tutti gli

ingredienti a vista, alici, aglio, capperi e odori, diverse varianti della Margherita come la “Sbagliata” con mozzarella di Bufala in cottura, o la “In” con in uscita ciuffi di Bufala, foglie di basilico, scaglie di grana e un giro d’olio. Per chiudere Tiramisù con cioccolato fondente, Creme brulèe, e un dolce speciale che cambia ogni mese, e una linea di biscotteria che arriva dalla Pasticceria Spinelli.

Ad accompagnare, una cantina in cui i freschi bianchi di carattere che hanno dominato la stagione estiva gradualmente cedono il passo a etichette di origine toscana, umbra e marchigiana, e tre linee di birra, Stella Artois, Leffe e una Ipa artigianale firmata Birra del Borgo.