



Romana sì, ma rivoluzionaria. Perché ci piacerà la pizza sottile non più solo all'ombra del Colosseo

23 Maggio 2024 

ROMA – Non chiamatela solo croccante, non chiamatela solo pizza. La variante romana sta tornando in grande spolvero, infatti molti sono i pizzaioli pronti a cimentarsi, tant'è che il gruppo Sant'Isidoro ha dedicato un locale alla scrocchiarella sottile. San Martino Pizza & Bolle (Lungotevere di Pietra Papa n.201, Roma) è il nuovo format con al timone il maestro pizzaiolo **Alessio Muscas** (Scuola Callegari). Già 3 spicchi Gambero Rosso, qui si proietta la pizza da comfort food a piatto gourmet, ma senza risultare troppo ingessati nella definizione.

La pizza sottile e croccante, dopo anni di cornicioni più o meno accessibili, ha sempre fatto battere il cuore dei pizzaioli capitolini, Alessio compreso, che di napoletane ne ha sfornate da Sbanco (Roma).

“Sono partito col preparare una pizza classica con un piccolo bordo più romano che napoletana, quindi croccante. Col tempo ho riscoperto il fascino della pizza romana”, dice.

L'evoluzione dalla romana alla pizza in teglia, quindi lo studio, l'ha portato nel posto giusto al momento giusto, con un impasto più agevole e in linea con ciò che oggi, si desidera a tavola.

“Non volevo preparare la tradizionale romana, quella stesa al mattarello per intenderci, ma una variante”, racconta a *Virtù Quotidiane*. “Il mio impasto prima di tutto è steso a mano e non al mattarello, fatto da un pre-fermentato con idratazione minima di circa 60% per assicurarne la croccantezza, compresa laccatura d'olio sul bordo”.

Sulla digeribilità ci ritorna: “La scelta dell'impasto favorisce sì la leggerezza, ma anche maggiore stabilità nel processo di cottura. Il forno, elettrico come da tradizione, ma d'avanguardia, perfetto per asciugare la pasta in cottura”.



Anche la pizza, in quest'accezione, si riscopre parte di una rivoluzione della cucina regionale che combatte la classica offerta turistica che invade il centro città.

“Per trovare qualcosa di nuovo bisogna andare nei quartieri, dove c'è fermento culturale e da noi non se ne fa eccezione”.



San Martino Pizza & Bolle – che si trova nel quartiere Marconi di Roma – ne è un esempio.

Pizza e bolle, proprio come la sommellerie suggerisce, ma anche lasciandosi andare allo stile libero, proprio come succede con gli ingredienti.

“Il nostro menù ruota almeno due volte l’anno. Diamo spazio agli ingredienti di stagione, ma anche a fuori menù interessanti e pizze spot. Ad esempio per le feste abbiamo inserito la pizza lasagna, reinterpretando un classico delle feste”.

Tutti gli accostamenti di sapori sono studiati con Francesco Azzaretto, chef e addetto alla realizzazione dei topping.

“Non mancano le mie idee – aggiunge Alessio – la conoscenza della materia prima utilizzata, tutto ciò che è necessario per arrivare alla pizza finita”. Mettere tutto in crema allora è possibile, ma bisogna farlo con criterio. “Ad esempio nella mia pizza Tortellino gioco con consistenze e spume, creando un’idea di sfoglia all’uovo e ripieno di mortadella, tutto percettibile con il tatto e la lingua”.

Romana, molto spesso, è sinonimo anche di marinara. La tanto saporita pizza con salsa di pomodoro aglio e origano, si trasforma e diventa un vero e proprio piatto gourmet, tant’è che da San Martino se ne trova una carta intera.

“Vogliamo proporre più alternative al cliente affinché non si annoi, e così faremo con un altro classico della tradizione, la margherita. Ci piace prendere i grandi classici e trasformarli in trovate contemporanee”.

Una piccola rivoluzione che forse non piacerà ai puristi, ma fa leva su chi vuole mettersi alla prova, premiando certo, anche il fatturato.

E a questo punto ci si chiede dov’è la vera forza di questa pizza romana, perché non è paragonabile alle altre, piuttosto va preservata nella sua unicità.

“Si tratta di una riscoperta, un nuovo modo per rivedere ciò che siamo stati a tavola a casa e fuori casa. Della pizza romana posso dire che è la leggerezza che conta e la condivisione. La sua forza probabilmente, sta tutta qui. Anche perché si sa, i bordi di una napoletana li lasciano tutti – conclude con un sorriso Muscas – allora vale la pena puntare sulla romana che si mangia dal centro al cornicione, senza sconti”.

