

“Svario”, alla pizzeria di Montesacro gustose novità per l'autunno

18 Novembre 2024

di Redazione



ROMA – “L’unica costante della vita è il cambiamento” professava il Buddha. Ed è anche l’unica costante di Svario, pizzeria e cocktail bar di **Irene Onofri, Dario Gioco, Alessio Valloni e Gabriele Tomassetti**. La nuova stagione è per i quattro soci il momento di mettersi nuovamente in gioco e offrire ai loro clienti una serie di novità, con un menu di tonde originali (e alcune “a grande richiesta”), e una cocktail list di signature proposti in abbinamento o in contrasto, in una linea tutta romana di misceleazioni, impasti e omaggi alla tradizione.

“La nostra è una linea che rappresenta la direzione intrapresa e la nostra città, e una serie di specialità pensate per sorprendere con abbinamenti creativi e ingredienti di stagione”

racconta il pizzaiolo Gabriele Tomassetti.

L'estro e il talento che lo caratterizzano sono certificati anche dai riconoscimenti ottenuti dall'indirizzo, che può vantare i due spicchi della guida Gambero Rosso 2025, e la menzione della 50 Top Pizza nella sezione dedicata alle pizzerie eccellenti.

Il menu è ricco e divertente, sin dalla presentazione in stile pop-collage, e negli antipasti già propone il primo richiamo all'autunno, con una polenta fritta servita con porcini trifolati, o il supplì contadino con zucca, gorgonzola e crumble di guanciale.

A questi si affiancano i padellini, riconfermati in carta per l'eccellente risposta del pubblico, con un prefermento biga dall'incredibile idratazione (85%, ben oltre quello della tonda romana), un impasto da 165 grammi in doppia cottura e lavorato con diversi tipi di condimento; pensata per la condivisione, la pizza al padellino si presenta in tre varianti: roast beef e salsa tonnata, con scarola, pinoli, uvetta e alici, o con broccoletti ripassati e provola. Iconico simbolo di Svario, la conchetta – antipasto unico, un taco di pizza romana servito caldo – si presenta ripieno di crudo e bufala, con cavolo nero e provola, o in versione “polpetta della nonna”.

Cuore del menu, le pizze, sono realizzate da Gabriele Tomassetti con un impasto dalla notevole idratazione, oltre il 70%, un mix di farine di grano tenero tipo 00 e tipo 1 di Cinque Stagioni, per un panetto di 170 grammi che riposa per 24 ore e viene steso al mattarello, come vuole la tradizione.

La lista delle tonde comprende tutte le classiche, dove spicca la capricciosa, particolarmente apprezzata dal pubblico per l'attenta scelta degli ingredienti, come il culatello di crudo, l'oliva taggiasca, e il carciofo alla brace. Troviamo poi le “svariate”, linea identitaria del locale che, come sottolinea il pizza-chef, “ho pensato in modo da offrire ai nostri clienti delle pizze in cui ogni morso è caratterizzato da un gioco tra i topping, quelli in cottura e quelli freddi, aggiunti al termine della preparazione”.

Per ogni “svariata” è suggerito un drink di accompagnamento, e così troviamo che l'identitaria “Amatriciana di Gabriele” (pomodoro, guanciale di Amatrice, cipolla caramellata e crema di pecorino) è proposta con un cocktail a base di tequila, mezcal, lime e soda al pompelmo, per un gioco di contrasti tra il vegetale, l'affumicato e l'agrumato. La “Cavoli tua” (vellutata di broccolo romanesco, cavolo nero, stracciatella di bufala, alici e terra di olive) rivela il suo carattere in antitesi a un drink a base di vermouth dry, acqua tonica e limone. C'è poi la “Boschi”, in abbinamento a un twist sull'americano; la “Agricola”, il cui sodalizio è con un drink a base di aperol, genziana, vermouth dry, soda e angostura; e poi la “Napoli

Rinforzata” in contrasto con vermouth bianco, liquore al basilico, prosecco e limone, e la “Autunno”, in un gioco della parti con un cocktail speziato e agrumato a base di amaro Montenegro, liquirizia e limone.

Nella sezione dei dolci, non poteva mancare chiaramente il richiamo alla romanità con il maritozzo con la panna, l’immancabile tiramisù, e la nuova e originale tartelletta con ricotta e amarene, o con ricotta al cioccolato, pere e cannella.