

Un anno di Svario: il talento di Gabriele Tomassetti nella pizzeria di Montesacro

23 Ottobre 2023

di Redazione



ROMA – Squadra che vince non si cambia. Si allarga. Ed è così che, a un anno dall’apertura, i soci **Dario Gioco**, **Alessio Valloni** e **Gabriele Tomassetti** (già proprietari di **Rollo sushi bar** e membri del progetto estivo Flora), più **Irene Onofri**, festeggiano il compleanno di Svario con una serie di novità, in una linea tutta romana di misceleazioni, impasti e tradizione.

Gabriele inizia il suo percorso a diciott’anni in un ristorante di Prati e lì ha subito chiaro che questo è ciò che vuole fare nella vita, muovendosi tra varie pizzerie di Roma, fino all’incontro con Alessio e Dario. Il primo si muove tra bar, caffetteria e cocktail, prima di collezionare diverse esperienze lavorative all’estero; Dario, dal canto suo, è sempre stato più legato al

mondo mixology, iniziando come barman in discoteca e poi dopo diversi corsi diventa il bar manager di Black Rabbit Speakeasy, quindi di Club Spirito al Pigneto, e infine l'incontro con Alessio e la genesi di una carriera imprenditoriale nel 2020, quando i tre danno vita a Coccio, un progetto ristorativo di successo (interrotto però a causa di un'amministrazione locale poco incline a incentivare gli indirizzi della zona), cui segue l'apertura di Svario, progetto identitario, che vede anche la partecipazione di Irene, dove la pizza romana è abbinata ai cocktail. Uno spazio vivace e interessante, che annovera 70 sedute interne e circa 40 esterne, un grande bancone e una sala dallo stile minimalista, resa pop dalle colorate scritte a neon.

“La nostra identità si riflette nella squadra: ognuno di noi ha esperienze totalmente diverse ma che confluiscono tutte nel nostro lavoro, che facciamo con passione. L'obiettivo comune era omaggiare la vera pizza romana e abbiamo pensato di farlo sia rispettando la ricetta originale sia associando al locale un'espressione tipica dello slang romano, Svario!”, spiegano i proprietari.

La proposta di Svario è ricca di novità, a partire dalla pizza al padellino, un must nelle pizzerie del nord, e nuova protagonista nella Capitale. Quella di Gabriele è realizzata 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, da quella ripiena con scarola imbottita, uvetta e pinoli, o la più goduriosa con porchetta e cicoria di campo, e infine quella con mortadella al tartufo e stracciatella.

La tonda è sempre grande protagonista, e rappresenta una solida conferma del menu. “Sono riuscito a realizzare un impasto – racconta il pizza-chef Gabriele Tomassetti – con una notevole idratazione, oltre il 70%, da un mix di farine di grano tenero tipo 00 e tipo 1 di Cinque Stagioni; il panetto è di 170 grammi, riposa per 24 ore e viene steso al mattarello, come vuole la tradizione”. Il menu delle pizze presenta due sezioni speciali: le classiche, dove figurano la Margherita 2.0 (pomodoro, stracciatella di bufala e pesto di basilico), la Napoli 2.0 (pomodoro, stracciatella di bufala, alici e origano), la Amatriciana di Gabriele (pomodoro, guanciale di Amatrice, pomodorino confit, riduzione di cipolla caramellata e crema di pecorino), la Diavola (pomodoro di San Marzano, fiordilatte e salame piccante) e la Cotto e patate (fiordilatte, patate al forno e culatello di cotto alla brace). Accanto a queste troviamo le Svariate, frutto dell'estro di Gabriele, dalla “Manzo”, con carpaccio marinato, rughetta e nocciole tostate, alla “Catalana di Mazzancolle”, o “Baccalao Meraviglioso”, a base di fiordilatte campano, ragù bianco di baccalà, hummus di ceci e porro fritto.

Cambia radicalmente anche l'offerta di antipasti, che accanto ai classici presenta filetto di

baccalà pastellato con verdure di stagione, supplì con pere, gorgonzola e pesto di noci, e le conchette, specialità del locale, dei taco di pizza romana serviti caldi e ripieni con polpetta della nonna, o con crudo e bufala.

Ma la carta ora si arricchisce anche nella sezione dei dolci, esteticamente ancora più accattivanti e golosi, dal Tiramisù preparato espresso, alle speciali Pizze al padellino con ricotta aromatizzata al basilico e menta, composta di albicocche e granella di nocciole tostate e con una crema di gianduia e caramello salato.

Tra le importanti novità di quest'anno c'è sicuramente anche l'ingresso in squadra di **Francesco Gargano**, che dopo la recente esperienza degli ultimi due anni al Barber Shop Speakeasy, prende il controllo del bancone di Svario, per dare una nuova impronta alla linea food pairing che ha sempre caratterizzato il locale. Dopo aver studiato la storia della miscelazione, soprattutto i cocktail del XIX e XX secolo, andando a riscoprire l'attualità dei drink classici e la versatilità dei drink moderni. Un attento e approfondito lavoro di ricerca e studio delle ricette dell'epoca, che vengono proposte con un tocco di contemporaneità. Una proposta beverage completata e resa unica dai partner di Svario: il gruppo Pernod Ricard, Partesa, per le birre commerciali e Organic Lab per quelle artigianali, ed Enotopia con i suoi vini naturali.

La peculiarità della carta dei cocktail è che tutti i drink sono stati studiati (e sulle pizze speciali l'indicazione è chiaramente riportata a margine) per essere abbinati in contrasto.

“È una precisa scelta – spiega Dario – perché vogliamo che le materie prime da noi accuratamente selezionate, e sapientemente proposte da Gabriele sulle tonde, siano esaltate nel gioco di sapori con il drink, in modo che ad ogni assaggio ci sia una nuova scoperta, e la bevuta stimoli sempre il morso successivo”. Troviamo così nella drink list “Marchigiano”, a base di Campari, Genziana e Bergamotto, o ancora cocktail originali come il “The Dark side of Paloma”, con Mezcal, sciroppo mediterraneo, succo di barbabietola acidificato e soda al pompelmo, o “Another Brick in the Walnuts”, a base di Jameson whiskey, frangelico, orzata di noci e sherry px, limone e albume.