

“Come ‘na vorta” di nome e di fatto, il ristorante romano promette per il palato salti indietro nel tempo

25 Ottobre 2024



ROMA - In vetrina mani sapienti che lavorano la pasta fresca come un tempo sono il biglietto da visita di Come ‘na vorta-Pasta e vino, ristorante romano gestito dalla quarta generazione della famiglia **Bettozzi Palombi**, che dal Vicolo del Cinque di Trastevere ha conquistato negli anni la Capitale con i suoi cinque locali e, più recentemente, due nuove sedi a Milano.

Nel nome c'è già tutto, piatti autentici della tradizione agroalimentare laziale, minuziosa attenzione alle materie prime e alle relative lavorazioni e cotture. Ciò che, invece, si può scoprire solo varcando la soglia del ristorante di via Torre Argentina n.46, nei pressi del Pantheon, sono i dettagli decisivi per una storia professionale e familiare caratterizzata dalla

stessa energia dell'inizio, quando la nonna **Iris Palombi**, oggi instancabile 93enne, tramandava il suo sapere culinario a figli e nipoti e la famiglia aveva, sin dal 1926, la prima fraschetta, divenuta poi osteria.

Mentre oggi in prima linea c'è il nipote **Marcello Bettozzi**, insieme al padre **Claudio** e ai fratelli **Damiano**, **Massimiliano** e **Alessandro** ma la supervisione della nonna Iris imprescindibile per ciascun locale romano, da via della Pelliccia n.12, a via Florida n. 23, al Largo Arenula n.14, fino a Piazza di Santa Rufina n.2.

Al centro di ogni piatto evidentemente ci sono le ricette della nonna, patrimonio custodito e riproposto alla clientela nella veste più sincera, accostando all'autenticità dei piatti - come la coda alla vaccinara, il brasato, le costole, il ragù di carne e tanti altri - tecniche innovative, ad esempio l'essiccazione lenta delle verdure o la cottura a ultrasuoni, e ricerca costante di nuovi sapori, grazie alla selezione dei migliori produttori locali a km zero e all'attenzione alla stagionalità delle colture.

“Da bambino”, racconta Marcello, “la domenica passavo ore in cucina con nonna Iris assorbendo i segreti su come si prepara un'Amatriciana, con guanciale croccante e pecorino romano Dop, o una vera Carbonara, con la ricetta originale tramandata da quattro generazioni. Oggi sono orgoglioso di condividere il patrimonio di ricette di nonna Iris e portare avanti questa tradizione”.

Soufflè di carciofi con fonduta di pecorino Dop, gnocchi fritti cacio e pepe, spaghetti zucca, guanciale e pecorino, stinco di agnello e patate al forno, sono solo alcune delle specialità presenti in menù e che si differenziano tra piatti più classici e special.

Ciascun primo piatto è composto da 200 grammi di pasta, ottenuta dalla semola bio macinata a pietra, ossia una miscela di grani antichi come quella di Senatore Cappelli, Casillo, e Molitura umbra; il cliente poi può scegliere tra fettuccine, gnocchi, ravioli, e strozzapreti in abbinamento al condimento preferito.

Agli amanti della pinsa romana, Come 'na vorta propone un tipo speciale lievitata 72 ore e con un mix di farine di riso, soia e frumento. Passando alla carta dei vini, è ricca di oltre 30 etichette anche di produzione propria certificate biologiche che accompagnano dagli antipasti ai dessert, come il tiramisù, la crostata ricotta e cioccolato, la caprese, e il millefoglie al pistacchio.

“Negli ultimi anni - spiega Bettozzi - abbiamo introdotto tantissime novità, sia in cucina, dopo un lungo studio sulle più avanzate tecniche di cottura e di trasformazione delle materie

prime, che nella gestione degli ordini, e stiamo investendo tanto sui nuovi canali di comunicazione, soprattutto per parlare alla generazione dei social. Per questo siamo ansiosi di far assaggiare il meglio della cucina di Pasta e Vino e raccontare la nostra visione in un'esperienza gastronomica unica, genuina e indimenticabile”.

Dalla preparazione dei cibi alla degustazione: così è pensata l'esperienza già attiva del Making pasta e dolci e di quello che sarà da marzo il food tour che il ristorante proporrà in sinergia con un tour operator, per far sì che il ricordo di Come 'na vorta non si limiti alla tavola ma comprenda tutti e cinque i sensi.

I ristoranti sono aperti 7 giorni su 7, dal lunedì alla domenica, sia per il pranzo che per la cena, ai quali si aggiungeranno altri due indirizzi, la cui apertura è prevista per il mese di dicembre 2024 e presto il brand arriverà anche a Firenze.

LE FOTO



















