

“DAZIO”, A ROMA LA VERA PIZZERIA CONTEMPORANEA DALL’INCONTRO TRA FORNO E CUCINA

22 Marzo 2023

di Redazione



ROMA – Dazio, il progetto gastronomico di **Federico Del Moro** e **Federico Coniglio** che unisce ristorazione e ricettività in Via Nomentana a Roma, continua a coniugare alla perfezione pizzeria e cucina di qualità portando in tavola l'esaltazione della creatività in cucina su base pizza (contemporanea).

È passato un anno dall'arrivo di chef **Matteo Lo Iacono** (nella foto di copertina) da Dazio e il lavoro, attuato in totale sinergia con la brigata, ha portato il team a centrare ancor di più e in pochissimo tempo il concept di pizzeria “gourmet”.

L'upgrade – si legge in una nota – ha poi interessato anche la volontà di produrre “in casa”

prodotti che, grazie alle tecniche di alta ristorazione, è stato possibile inglobare nel concept dell'Home Made: così è stato per la ventresca di tonno, per la porchetta di abbacchio e altre specialità.

Ad avere però le mani in pasta è **Giancarlo Bernabei** (*nella foto sotto*), pizza chef di Dazio che, dotato di una grandissima manualità, ha dato vita ad una pizza contemporanea con la giusta croccantezza nonostante la maggiore idratazione (75%). Un interno soffice con esterno croccante grazie all' impasto - una miscela di farine Petra - messo a punto con la tecnica dell'autolisi che influisce sulla scioglievolezza ma anche sulla fragranza dell'impasto finale. La proposta della pizzeria si ispira alla ristorazione internazionale ma soprattutto è attuale più che mai in nome dell'inclusione e del pieno rispetto delle scelte vegetariane, vegane, intolleranze, ecc. Ogni pizza nasce per essere destrutturata e avere una sua identità ben precisa con condimenti che, in sostanza, costituiscono un piatto a sé.

Le pizze si distinguono in: Vintage - Margherita, Margherita con bufala, Crostino, Marinara, Boscaiola; Dal Mercato - Timballo (besciamella, fiordilatte di Agerola, ragù alla bolognese, tuorlo marinato grattato, basilico e parmigiano reggiano 24 mesi) - Ribollita (salsa ribollita, cavolo nero fritto, pomodoro ciliegino confit, mizuna riccia) - Verza in fermento (speck Alto Adige Igp, gouda Dop, fior di latte di Agerola, crauti, purea di mela e rosmarino fritto) - Full di Quaglia e broccoletti (crema di broccoletti, broccoletti ripassati, fiore di broccoletto fritto, petto di quaglia cbt, fior di latte di Agerola, lardo); Pizze Crazy - Radici (crema pastinaca, chips di rapa rossa, crema di topinambur, carpaccio di sedano rapa, chips di patata bianca ed acetosella ramata) - Brado (battuto di salsiccia di maiale allevato allo stato brado, gel di lime, fior di latte di Agerola, crema di gorgonzola dolce Dop, polvere di alga nori, scorza di limone fermentato) - Pork - Lamb (porchetta di agnello sardo Igp Cbt, pecorino).

Gustosissimi e fantasiosi poi gli Appetizers a partire dalla Fry Zone con Supplì classico, Crocchetta classica o erborinata, Frittatina al cubo (crema di cheddar, brodo di guanciale, besciamella, girello di manzo arrostito simil pulled pork, ragù di manzo e salsiccia viterbese, pomodoro confit, ditalini rigati, fluidgel di cipolla agrodolce); Carbo Trick (piccole sfere di carbonara che nascondono la loro vera consistenza in forma cremosa, con panatura esterna di panko al carbone vegetale) servite con crumble di guanciale in uscita; Finger Fry come El Barrio (croquetillas jamon e queso spicy-mayo, chorizo iberico de bellota); MariDazio (maritozzo salato in due farciture: - Tartare di scottona, nocciola romana Dop, crema di stracciatella di Andria Igp, polvere di porcino piemontese; - Baccalà mantecato, crumble di olive taggiasche, gel camomilla).

Infine la trilogia dei Conetti a marchio registrato Dazio (- Patè di fegatini di pollo, air bag cipolla, riduzione vin santo, polvere di alloro; - Ristretto di trippa al pomodoro, sedano

croccante e polvere di pomodoro; – Pollo alla cacciatora, gocce di peperoni gialli e rossi, spolverata di parmigiano reggiano).

Arrivano poi i dolci, tutti di produzione propria: Tortino al cioccolato, Cheesecake pistacchio e lampone, Mont Blanc, Daziomisù, Mascarpere. Tutta la proposta food è accompagnata da un'altrettanta fantasiosa proposta beverage, diretta da Elisa Pelagalli nel ruolo di Bar Manager. Ben 8 signature drink tra cui spiccano Basilisco (tanqueray dry gin al basilico, home made basil syrup, lime, tonica al pepe rosa e vaporizzazione di pisco ancholado) – Gringo (americano cocchi biondo, martini vermuth bianco, spuma di blonde) – El Pueblo (mezcal, ancho reyes, agave syrup, lime e angostura original, soda al pompelmo).

