VirtùQuotidiane

Gregorio, il bistrot a San Pietro tutt’altro che canonico

19 Settembre 2023

di Redazione



ROMA – Roma. Anno Domini 2023. Nel quartiere Aurelio, in una traversa di via Gregorio VII (via della Cava Aurelia 169), ha da pochi giorni aperto i battenti un nuovo locale, dallo stile innovativo e accattivante. Uno spazio per rinfrancare lo spirito, e le papille gustative, dalla mattina fino a notte inoltrata.

“Ho voluto ideare un luogo da vivere in ogni momento della giornata, a seconda dei gusti e dei desideri del cliente, un locale divertente e vivace, nelle forme e nei colori” racconta **Simone Pellegrino**, proprietario di Gregorio.

Un indirizzo poliedrico, che affascina per il suo design curato, l’arredamento originale e gli elementi architettonici, realizzati con cura e su misura da Pro.Don Costruzioni di **Carlo**

Proietti, su progetto di Studio Gad.

“Ho scelto di affidarmi ancora una volta all’architetto **Nicodemo Albanese**, perché la sua passione e la professionalità del suo team era la garanzia che avrei ottenuto uno splendido risultato, come già avvenuto per Casa Vidaschi” spiega Simone Pellegrino.

Varcata la soglia di Gregorio, accolti dal divertente payoff “Venite in pace”, si accede alla sala interna che presenta tavoli in legno e divanetti, e un lungo bancone che cinge l’intera area della cucina a vista, dal laboratorio, al bar e cocktail bar, fino alla zona della tavola fredda, la norcineria, e l’area della pizzeria.

Tavoli esterni, sedute in stile spagnolo nella zona antistante, e un ampio giardino completano il locale, che annovera un totale di 130 coperti. I toni sono quelli del verde british, e il bianco e giallo che rimandano allo stemma papale, con la figura di Papa Gregorio, rivisitata in chiave pop, che domina gli spazi del locale e regala una nota di brio, tra insegne al neon e giochi di luci.

La scelta del legno è predominante, dal parquet ai tavoli, le sedie e le librerie, per la cui realizzazione ci si è avvalsi di una falegnameria artigianale dell’Umbria; raffinate lampade con base in ceramica sovrastano la sala, e anche nella mise en place ritornano le ceramiche, con le opere uniche e originali create da Puparieddu, abile ceramista di Grottaglie.

A far gli onori di casa troviamo il restaurant manager e sommelier **Edoardo Bernardini**, che si è occupato anche di allestire l’elegante e innovativa parete attrezzata della vineria; una carta sviluppata lungo tutto lo Stivale, con referenze di nicchia provenienti da ogni regione d’Italia, oltre a diversi vini dolci e un’ampia offerta di champagne, qualche bottiglia francese e spagnola, e una sezione di vini naturali, anche frizzanti, per accompagnare sia il menu che la pizzeria.

Quella di Gregorio è una proposta all day long, in un percorso che va dalle 7, con lievitati home made e caffetteria, e una sezione dedicata alla colazione americana, con uova strapazzate, salmone e pan brioche, omelette e toast. La gastronomia è l’angolo per chi cerca qualcosa di fresco e veloce, che sia un aperitivo o un light lunch, come taglieri misti, di salumi e formaggi, con verdure sott’olio, ma anche prosciutto e melone, e una ricca selezione di insalate e burger.

La cucina, aperta dalle 11, è il regno dello chef **Alessandro Tomasso** (coadiuvato dal sous chef **Valerio Abbondanzieri**), che firma una linea di tradizione rivisitata. Il menu si apre con antipasti crudi e cotti, fra tartare e carpacci, panzanella e polpo alla cacciatora cbt,

continuando con i primi, dai classici romani a ricette originali come il fusillone con pomodoro mondato, mozzarella di bufala del litorale e pesto di basilico, o le chicche di patate con cozze, vongole e datterini rossi e gialli; molto varia la scelta nei secondi, dalla tagliata “sakura yoza”, una danese con frollatura di 30 giorni, al filetto di manzo con riduzione al vino rosso, il cosciotto di pollo disossato cotto a bassa temperatura, o il baccalà cbt su crema di patate dolci, cipolla stufata e bacon. Dolce chiusura con tiramisù, profiterole alla crema con ganache al cioccolato, cheesecake al mango o il supplì dolce, con bavarese alle arachidi salate, cuore morbido al mou, copertura con cioccolato biondo e panatura di corn flakes.

La pizza non è semplicemente un’opzione, ma è una delle tante anime di Gregorio. Per curare questo aspetto della cucina è stato interpellato **Luca Pezzetta**, esperto pizzaiolo e panificatore, che dal bancone della sua Pizzeria Clementina, a Fiumicino, si è occupato di formare il personale del locale e ha contribuito all’idea del menu. Qui troviamo la sua squadra, che dalla mattina cura le diverse linee: dalle 7 al bancone troviamo pizzette calde a lievitazione naturale, con diversi condimenti, semplice al pomodoro, o con i salumi.

Si prosegue così lungo tutta la giornata, con diversi formati e tipologie, dalla pizza in teglia, realizzata con impasto con lievito madre, lasciato riposare ventiquattr’ore e sottoposto a doppia cottura (al vapore, per bloccare il punto perfetto di lievitazione, quindi in forno statico per ultimare la cottura); la teglia è sia condita che farcita, e non manca la bianca spaccata, da farcire scegliendo dalla norcineria.

C’è poi la pizza al padellino (anche questa sia in versione farcita, che con guarnizioni on top), un prodotto tipico torinese, e la sua peculiarità è di essere una pizza altamente proteica: realizzata con lievito madre, l’impasto è a basso contenuto di glutine, e ricco di semi al suo interno; ciò la rende proteica e altamente digeribile. E infine, la classica tonda romana, realizzata con tecniche di panificazione moderne, un impasto maturo preparato con farine macinate a pietra, e l’impiego della biga per completare la lievitazione, e la stesura finale con il mattarello per ricordare la tradizione e avere una pizza fine e croccante.

Ricco il menu, dalle classiche a gustose varianti come la Marinara Gregorio (pomodoro, capperi, olive, origano, alici e aglio nero fermentato) o la Fraschetta (porchetta home made, provola dolce, sedano riccio e maionese al finocchietto). Non sono da meno anche i fritti, dai goduriosi supplì realizzati con panature homemade, riducendo in granella i diversi tipi di pane, preparati all’occorrenza: dal classico a quello carbonara (spaghettone quadro Angelica, guanciale, uovo, pecorino romano e pepe nero) o il cacio pepe & tartare, con tartare di tonno al limone.

Dalle 18 Gregorio si anima con l’aperitivo, una formula ricca e dal costo contenuto, con una

proposta di tagliere + drink, e una selezione di sfizi, dalla tempura vegetale con salsa agrodolce, ai nachos, le alici fritte o gli sfilacci di pollo home made fritto con maionese al curry. La drink list, frutto del grande lavoro del bar manager **Jacopo Salvati**, comprende classici Iba e una ricca varietà di signature tutti da scoprire, dal cocktail della casa dedicato a Papà Gregorio, “Habemus Gregorio” (selezione di liquori Made in Italy, Aperol, liquore alle arance dell’Etna, cordiale home made con pompelmo e rosmarino, profumo di bitter Campari ed affumicatura di incenso), lo “Smoke mistery” (whiskey affumicato, liquore all’arancia ed essenze di legno di cedro) o “Vatican City” (a base di gin, liquore al sambuco, liquore al lychee, cordiale home made con infusione di lemongrass e cetriolo, fiori organici di hibiscus e polvere di barbabietola rossa). Completa la proposta beverage una spina a tre vie con una non filtrata, una ipa corposa e una lager pro strong, e diverse proposte in bottiglia, sempre tutte da scoprire.

LE FOTO




GREGORIO


GREGOR