

Il Pescatorio sbarca al Mercato Trionfale: maretozzi, street food e gastronomia di mare al Box 111

28 Novembre 2024

di Redazione



ROMA – Festeggiati i dieci anni, è tempo per il Pescatorio di affrontare una nuova sfida: un box in un mercato. Nella fattispecie è il Box n.111 del Mercato Trionfale, che il Pescatorio inaugura con una collocazione strategica a pochi minuti dai Musei Vaticani e da San Pietro, luoghi che nei prossimi mesi si prevede che saranno letteralmente presi d’assalto, in occasione del Giubileo.

La proposta pensata dal Pescatorio per il banco al mercato, aperto dal martedì al sabato dalle 9,30 alle 14,30, strizza l’occhio sia ai residenti che frequentano il mercato, che potranno acquistare preparazioni pronte “a portar via”, fra crudi, cotti e pronti da cuocere, sia ai

visitatori di passaggio, che potranno mangiare la versione street food del Pescatorio.

Come spiega **Simona Bontà**, la mente dietro alle cucine del Pescatorio, nonché socia fondatrice insieme a **Emanuele Smimmo**, “non bisogna pensare il box come qualcosa di semplice, ma come la sintesi delle attività e dell’esperienza messe in campo dal Pescatorio in questi dieci anni”.

Nel box al Trionfale ci saranno quindi i prodotti della dispensa selezionati da Emanuele, i prodotti del banco gastronomia provenienti dal laboratorio principale (molti dei quali saranno gli stessi che i clienti affezionati del Pescatorio già conoscono), lo street food, in cui la cucina di mare diventa veloce e facile da mangiare anche in piedi.

In quest’ambito, per il Mercato Trionfale, il Pescatorio ha pensato alla linea di Mare-tozzi, i maritozzi al sapore di mare, da farcire con le ricette della tradizione romana rivisitate in modo che il pesce sia sempre protagonista. “Sono maritozzi artigianali serviti caldi, con all’interno ricette come la trippa di baccalà, menta e pecorino, il picchiapò di tonno e peperoncini affumicati, l’insalata di polpo e puntarelle con salsa di alici; la salsiccia di mare e broccoletti, la genovese di tonno e salsa verde, il baccalà mantecato” spiega Simona. Ricette riconoscibili e amatissime che, se non hanno già la componente marina all’interno, l’accolgono grazie al tocco creativo di Simona.

Nel banco gastronomia non mancheranno alcuni fra i best seller del Pescatorio: i crudi come l’Orata con lo zenzero; il Sashimi di tonno con emulsione di olio extravergine, salsa di soia chiara e semi di sesamo tostati, il Baccalà in umido o mantecato, il Cous cous di pesce cucinato secondo la vera ricetta siciliana. Dalla dispensa si potranno invece acquistare alcuni dei prodotti d’eccellenza scelti dal Pescatorio: dall’Olio extravergine Oro di Giano alla Pasta Caccese, dai prodotti di Sardegna a marchio Bon’Ora alle Conserve Lauri, passando per le Anchoas del Cantabrico Catalina e una selezione di vini laziali a km0.

Chi sono

Il Pescatorio è il frutto del lavoro di Emanuele Smimmo e Simona Bontà, proprietari e anime del Pescatorio: lui seleziona la materia prima, lei la trasforma. “Io ci metto la mia provenienza – racconta Emanuele -, sono sardo di Sant’Antioco, una piccola isola di pescatori in cui praticamente sono cresciuto guardando le barche che tornavano dal mare”.

Simona è invece da sempre appassionata di cucina, ha lavorato in hotel cinque stelle e come personal chef, ma soprattutto ha sempre studiato, specializzandosi in particolare in cucina orientale. Sono queste le conoscenze che ha applicato al mondo del mare, rispondendo

inizialmente a un'esigenza: come valorizzare il prodotto freschissimo che arrivava sul banco della pescheria? Da lì prima il banco della gastronomia, poi la proposta del bistrot e ancora quella dello street food.

Oggi alla famiglia si aggiunge il Box 111.