

La cucina romana di “Come ‘na vorta-Pasta e Vino” approda a Milano

25 Settembre 2024

di **Redazione**



MILANO – Per chi cerca il gusto della vera cucina romana d’altri tempi, a Milano c’è un nuovo indirizzo da segnare. In via Torino 66, a pochi passi dal Duomo e dalle Colonne di San Lorenzo, ha aperto le porte il primo ristorante Come ‘na vorta-Pasta e Vino.

Prosegue così il successo del Gruppo che ha già conquistato la Capitale, con cinque locali all’attivo nel centro storico, da Trastevere a piazza di Torre Argentina al Pantheon, e due di prossima apertura. A guidare la catena di ristoranti, già punto di riferimento per tutti gli amanti delle specialità romane più autentiche, è la quarta generazione della famiglia Bettozzi.

Dal 1926, una storia di vita e d’amore per la buona cucina, dove il passato incontra il presente e si fonde con l’innovazione. Dalla pasta fatta in casa ai sughi classici della tradizione romana e italiana, le ricette di nonna Iris rivivono nelle mani delle maestre pastaie,

che riportano in tavola piatti unici e genuini, preparati “come una volta”.

“Ci auguriamo che questa apertura lontano dalla Capitale sia la prima di una lunga serie”, commenta in una nota **Marcello Bettozzi**, titolare di Pasta e Vino insieme al padre **Claudio** e ai suoi tre fratelli, **Damiano, Massimiliano e Alessandro**. “La scelta della location non è stata casuale ? spiega ? . Cercavamo un posto che ci facesse sentire a casa, e lo abbiamo trovato vicino alle Colonne di San Lorenzo, che ci ricordavano così tanto Roma, dov’è il nostro cuore. Oltretutto è una zona in cui sta nascendo un polo di ristorazione molto interessante, anche legato alla tradizione romana”.

“È un progetto in cui crediamo molto ? aggiunge ? Milano rappresenta il centro dell’innovazione a livello nazionale e internazionale, per questo volevamo essere presenti, perché puntiamo a raggiungere traguardi sempre più importanti e ambiziosi nel medio termine, e intendiamo aprire al più presto altri ristoranti”.

Il nuovo ristorante in via Torino propone le eccellenze della produzione agroalimentare ed enologica del territorio, con un occhio attento alla sostenibilità: semola macinata a pietra e uova 100% biologiche, verdure a Km 0 dalle colture locali, guanciale di Norcia, e una cantina con 30 etichette di produzione propria da vigneti autoctoni selezionati dal sommelier di famiglia con la consulenza di un enologo ? alcuni dei quali certificati biologici ? accanto alla migliore selezione di vini italiani, da Banfi ad Antinori a Mazzei-Fonterutoli.

Sul menù è possibile trovare tutte le specialità della cucina romana e italiana, semplice e genuina. Dai primi piatti di pasta fresca fatta in casa e condita con i sughi classici della tradizione (Carbonara, Amatriciana, Grigia, Cacio e Pepe etc.) alla Pinsa romana a lunga lievitazione naturale, per essere digerita più facilmente, realizzata con uno speciale mix di farine (frumento, riso e soia), ai secondi di carne e tanti contorni, non solo di verdure. E per chiudere in dolcezza, una lista di dessert pensata per tutti i gusti: dall’immancabile tiramisù alla crostata ricotta e cioccolato, dalla caprese romana con cioccolato e mandorle al millefoglie farcito al pistacchio, etc.

Il locale si sviluppa su due piani: al piano strada presenta una sala da 80 posti con bancone bar e un piccolo dehor di circa 20 posti; il piano interrato ospita una sala con annessi i servizi. Gli arredi richiamano il format dei ristoranti della Capitale, caldo e accogliente: il locale presenta soffitti con travi in legno, pareti di mattoncini a vista e arcate romane. In vetrina, accanto all’entrata, un piccolo laboratorio a vista per la preparazione della pasta fresca (ravioli ripieni di ricotta e spinaci, tagliolini, strozzapreti e molti altri tipi di pasta) e degli strepitosi dolci, tutti rigorosamente fatti in casa.

Il personale, tra sala e cucina, è composto da professionisti della ristorazione, coordinati da un manager direttore. Si tratta perlopiù di residenti a Milano, ma anche nell'hinterland milanese, nell'ottica di generare nuove opportunità di lavoro e indotto sul territorio. In più, da quest'anno Pasta e Vino ha scelto di collaborare con Accademia Italiana Chef, come partner di riferimento per la formazione e l'offerta di placement.

In partenza anche corsi pomeridiani di preparazione della pasta per tutte le età. L'obiettivo del progetto è quello di offrire un'esperienza formativa e di condivisione, che possa accompagnare feste di compleanno o attività di team building aziendale. I corsi si svolgeranno in presenza in ogni ristorante Pasta e Vino, da Milano a Roma.

Il nuovo ristorante Come 'na vorta-Pasta e Vino in via Torino 66 (Milano) è aperto 7 giorni su 7, dal lunedì alla domenica, sia a pranzo che a cena. Per prenotazioni è possibile visitare il sito www.pastaevinoroma.it.

Come 'na vorta-Pasta e Vino è una catena di ristoranti specializzata in cucina tipica romana e italiana, nata a Roma da un'idea della famiglia Bettozzi, nella ristorazione dal 1926. Oggi il brand conta 5 locali nel centro storico della Capitale e 2 di prossima apertura. Dopo la prima inaugurazione milanese, il Gruppo ha annunciato che presto ci sarà un'ulteriore apertura sempre a Milano.