

La Santeria Trattoria Consapevole: crudi di pesce, cucina di mare della tradizione, ma anche burger e carni

14 Maggio 2024



ROMA - Prima con il Bistrot e poi con La Santeria di Mare, due imprenditori romani appassionati e visionari quel tanto che basta, da oltre dieci anni hanno scelto di mettere le radici al Pigneto, un quartiere di Roma che sta letteralmente rinascendo negli ultimi anni.

“Nel 2013, quando è nata La Santeria Bistrot, il Pigneto stava lentamente facendo i primi passi verso quello che oggi possiamo definire il nuovo corso di questo quartiere”, racconta in una nota **Gioia Di Paolo**, restaurant manager e co-founder del progetto La Santeria insieme al compagno **Alessandro Cignetti**, imprenditore del settore tessile con il brand Impure.

Tutto prende vita undici anni fa con il bistrot e prende poi forma definitivamente, tre anni dopo nel 2017, con la Santeria di Mare proprio accanto al bistrot. Ma oggi, è tempo di cambiamenti per La Santeria. Nessuno stravolgimento, l'anima di questo posto resta la

stessa; a cambiare, arricchendosi è il menu che accoglie ancora di più i gusti e le esigenze dei clienti.

“Quando è iniziata la mia avventura con La Santeria, avevo ben chiara nella mia testa quale dovesse essere, agli occhi della gente, la percezione di questo locale. Volevo che fosse un posto accogliente, inclusivo e familiare – racconta la restaurant manager –. Il mio obiettivo era quello di creare, tassello dopo tassello, un posto in cui venire per mangiare bene, bere naturale e stare in serenità lasciando fuori ogni pensiero. Ed oggi, a distanza di qualche anno credo di esserci riuscita”.

Gioia è una donna che, grazie alla sua formazione in ambito artistico e pittorico e al suo amore per i viaggi, ha creato un luogo in cui queste due passioni si fondono completamente. L'arredamento colpisce per la sua unicità, sono stati recuperati in diversi negozi di antiquariato di tutto il mondo, diversi elementi che Gioia ha poi fuso tra loro creando pezzi unici. Bellissimo il giardino interno, un luogo pensato in modo così autentico, che accomodandosi ad uno dei tavoli di questo dehor, sembra di stare in vacanza! Il menu, oltre a tanta tradizione, offre spazio a piatti che nascono proprio dai tanti viaggi fatti. Così come il nome La Santeria, anch'esso frutto di un viaggio quello che Gioia e Alessandro fecero a Madrid poco prima di aprire il bistrot. Lungo una delle tante passeggiate madrilene scorgono uno strano negozio, sull'insegna leggono La Santeria quindi entrano e scoprono questa attività in cui si vendevano oggetti dell'omonimo culto cubano. Escono ammaliati e affascinati, decidono che il loro locale si sarebbe chiamato così. Il resto è storia.

La Santeria è un vero melting pot, un luogo in cui si fondono le passioni di chi ha dato vita a questo luogo, Gioia ed Alessandro che però non hanno mai smesso di ascoltare i clienti che nel corso di questi anni hanno animato il locale.

“Per noi è fondamentale entrare in connessione con chi ci sceglie. Del resto preferire la Santeria al cospetto di tutti gli altri posti che ci sono a Roma, non è affatto una cosa scontata e noi vogliamo che chi viene da noi certamente torni, ma soprattutto stia bene”, spiegano i proprietari.

Ed è proprio per l'esigenza continua e costante di accogliere i desideri dei clienti che oggi La Santeria è una Trattoria Consapevole, in cui insieme alla grande scelta di pesce, sempre freschissimo, si aggiunge una selezione di piatti di carne e vegetariani. “Santeria Trattoria Consapevole, perché da noi può venire chiunque. Che sia per un aperitivo, una cena al bancone o tra amici, un'occasione importante da festeggiare, la Santeria c'è”.

Resta certamente la grande attenzione verso la cucina di mare, quella dei piatti tradizionali

come gli spaghetti con le vongole, le intramontabili polpette di baccalà ormai vero piatto signature e ancora sauté di cozze, polipetti alla Luciana. E poi la grande selezione di mare al Bar del Crudo de La Santeria, con le immancabili ostriche scelte e selezionate da Corrado Tenace e la sua Oyster Oasis.

Insomma, solo sostanza e grande qualità della materia prima come racconta Gioia circa la scelta del pesce, che viene preso freschissimo tutti i giorni.

“Non puntiamo all’opulenza ma solo ed esclusivamente all’eccellenza ed alla freschezza del pescato. Con il nostro chef **Francesco Corsi**, stiamo procedendo nello stesso modo anche per la nuova proposta carne – continua Gioia Di Paolo – sceltissima e di qualità come la scottona per gli hamburger o il manzo per il tataki”.

Bella anche la decisione di lavorare con le migliori botteghe di quartiere, infatti la carne è quella della macelleria Poker del Pigneto e il pane è del panificio Frillocchi a Portonaccio. Ma si resta a Roma anche per la pasta fresca, infatti quella che non viene realizzata in casa viene acquistata da **Mauro Secondi** ormai una vera e propria istituzione in città in fatto di pasta fresca artigianale. Tornando al pane, quello dei bun dei burger è realizzato in casa ed è di tre diverse tipologie: alla barbabietola per il burger di baccalà; verde per il burger di ceci; bianco per il burger di scottona.

Il menu carne, oltre ai burger, offre la scelta di molti altri piatti gustosi come il tataki di manzo marinato con carciofi, paccheri al ragù di cortile con zeste di arancia, la focaccia farcita con tartare di manzo e carciofo fritto. E poi l’immancabile tagliere con i formaggi di Vito di Cecca da Altamura ed i salumi del Salumificio Santoro di Martina Franca ma anche la porchetta di Bernabei e la mozzarella del caseificio Stella di Amaseno.

“Il nostro menu – spiega Gioia – ha una caratteristica particolare, ancora più evidente ora con l’arrivo dei piatti di carne e veggy. Abbiamo realizzato una proposta gastronomica pensata per chi vuole condividere, che sia un tavolo da due o uno da 10, qui a La Santeria Trattoria Consapevole, abbiamo una vasta scelta di entrées pensati proprio come piatti da mettere al centro del tavolo e da assaggiare tutti insieme”.

Sin dai tempi del Bistrot-Vineria, Gioia Di Paolo aveva fatto una scelta: creare una carta dei vini che contenesse solo vini naturali di piccole aziende, che fossero massima espressione del territorio. Nei primi anni Gioia poté contare dal supporto tecnico di **Diego Lambertini**, un bravissimo sommelier oggi non più in squadra a La Santeria, ma che all’inizio aiutò Gioia nella composizione di una carta dei vini, naturale e ad ampio respiro geografico. Nessuna preclusione in ambito geografico, dunque vini naturali italiani ma anche spagnoli, portoghesi,

francesi...

Nulla è cambiato nel corso degli anni, infatti oggi come allora, la carta dei vini de La Santeria Trattoria Consapevole è integralmente e fieramente naturale; un progetto questo della selezione vinicola, a cui Gioia è particolarmente sensibile.

“Quando ho iniziato - ormai più di quindici anni fa - ad appassionarmi di vini naturali, a Roma non eravamo in molti. Io però ero l'unica donna, o una delle pochissime, ad andare in giro tra fiere e manifestazioni dedicate al mondo naturale. Ricordo che andavo armata della mia passione e dalla mia voglia di scoprire nuove realtà, ma ricordo ancora la grande diffidenza che percepivo: era un mondo maschile e per me farmi strada non è stato affatto facile”.

Ma oggi La Santeria, è una certezza a Roma in fatto di bere naturale grazie certamente alla costanza di Gioia ed ai clienti che sin dall'apertura hanno reso questo posto unico nel suo genere.

Ma le novità a La Santeria non finiscono di certo! Infatti, proprio per presentare al meglio questa nuova veste di Trattoria Consapevole, Gioia Di Paolo e Alessandro Cignetti hanno realizzato un programma ricco di eventi e di serate a quattro mani in collaborazione con le migliori realtà del mondo della ristorazione da sempre al fianco de La Santeria.