

Peppo: l'osteria trasteverina raddoppia, nuova apertura a Cinecittà

24 Maggio 2023

di Redazione



ROMA – Passione, dedizione e attenzione. Niente è lasciato al caso in quello che è il percorso intrapreso da **Salvatore Salmeri**. L'esperienza da lui maturata negli storici locali del Caffè Perù a Piazza Farnese, assieme ad alcuni soci, lo porta ad aprire un'insegna ristorativa che già nel nome definisce in modo preciso la propria linea: Peppo è difatti l'acrostico di Pizza E Pesce Povero, sintesi di quella proposta che dall'apertura, cinque anni fa, ha caratterizzato l'indirizzo di via Natale Del Grande.

“L'idea di lavorare il pesce azzurro ha una matrice di slow food, pur non essendo quella la nostra filosofia – racconta Salvatore – ma semplicemente riteniamo che trattare il pesce locale sia l'unica via percorribile, tanto per un discorso di sostenibilità quanto per i benefici

che una materia prima fresca e di stagione, con le sue proprietà organolettiche, offre al cliente”.

Dalle alici allo sgombro, dal pesce castagna ai palamiti, tutte le specialità che i nostri mari ci riservano – e che arrivano quotidianamente da Anzio, Civitavecchia, e gli altri porti principali del litorale laziale – compongono la carta di Peppo. A questa si affianca la proposta delle pizze, realizzate con una preparazione unica, e guarnite con ingredienti anch’essi di stagione. E ora questa nuova apertura che è anche un po’ un “ritorno a casa” per Salvatore e la sua squadra, dal momento che tutti provengono (o hanno scelto di muoversi in questa zona) dal quartiere Cinecittà.

Seguendo la formula che ha contraddistinto l’indirizzo trasteverino, il nuovo Peppo presenta la stessa linea, riconoscibile sin dagli spazi (una sala che annovera 50 coperti, e il dehors che ne ospita altri 30), dagli arredi ai colori, un ambiente dai toni caldi, e il tocco artistico di **Giancarlo Benedetti Corcos**, pittore in attività da oltre vent’anni, che anche qui apporrà la sua firma nelle decorazioni.

In sala, accanto a Salvatore Salmeri troviamo la figura di **Simone Roazzi**, mentre alla guida della cucina c’è la consulenza di **Emiliano Squiglia**, il cui percorso inizia con esperienze alberghiere, dallo Sheraton Golf al St. Regis Hotel, prosegue con un lungo periodo accanto allo chef **Andrea Fusco** al Giuda Ballerino, per approdare infine da Peppo.

Davanti al forno a vista troviamo il pizzaiolo **Antonio Martino**, campano e anche lui con un ricco bagaglio di esperienze accumulate nella sua regione prima, e poi nelle realtà romane, da Cuccurucù a Con.tro Contemporary Bistrot. A far da tramite tra le due realtà gastronomiche **Marco Vellini**, che ha mosso i primi passi in questo mondo proprio tra le mura di Peppo e rappresenta il trait d’union fra cucina e pizzeria.

Quella dello chef Emiliano Squiglia è una linea semplice, con preparazioni essenziali, e dalla forte impronta mediterranea, per un menu che si apre con antipasti come la Parmigiana di Zucchine Romanesche con Pesce Azzurro e Fiordilatte di Agerola, Tartare di Pescato del giorno, per proseguire fra Spaghettoni Burro, Alici di Cetara e Pane tostato al Limone, Raviolini ripieni di Pesce Povero alla Pescatora, e Fettuccine con Pomodorini, Basilico e Pescato. Nei secondi, accanto alle proposte del giorno troviamo la Frittura di Peppo, e il Calamaro ripieno di Caponatina di Verdure in guazzetto di Pomodorini, per chiudere con Bombette fritte ripiene di Crema Pasticcera al Calvados, Tiramisù e Maritozzetto Burro e Marmellata.

Per le pizze, Antonio Martino persegue un’idea da lui definita “ambiziosa ma prudente”,

servendosi di un impasto realizzato con farina tipo 1 rimacinata a pietra e lasciato riposare 72 ore, tra maturazione e lievitazione. Ingredienti freschi e una linea semplice, con preparazioni essenziali (anche per quelle speciali, sintesi del lavoro con la cucina), per una carta che si apre con fritti come Supplì Cozze e Pecorino, Alici in Carrozza, Bruschetta con Sgombro marinato, Pomodorini e Cipolla Rossa Caramellata, fino al Panino del Pescatore (una delle iconiche proposte di Peppo), una pizza frita ripiena di Polpo cbt, Indivia e Maionese homemade.

La lista di tonde, cotte rigorosamente in forno a legna, spazia dalle classiche a speciali come la Sgombro, dove il pesce è accompagnato da Fiordilatte di Agerola, Parmigiano, Cipolla agrodolce, Pomodorini confit gialli e rossi, e Tarallo Napoletano sbriciolato, la Peppo, con Bufala Dop, Pomodorini confit gialli e rossi, Parmigiano e Alici di Cetara, o la Provola e Pepe di Totò, con il bordo ripieno di Ricotta di Bufala, passata di Pomodorino Ciliegino giallo, Parmigiano, Scamorza di Pecora, Fiordilatte di Agerola, scaglie di Provolone Del Monaco e Pepe rosa.

Gusto, qualità e un'atmosfera vivace e accogliente, i punti di forza di Peppo al Cosimato, che renderanno speciale l'esperienza del pubblico anche nel nuovo indirizzo di Cinecittà.