

Sottosopra, calda accoglienza e un suggestivo giardino con vista su Ponte Sisto

1 Marzo 2024



ROMA – Quando si passa da Roma, impossibile non fare un salto a Trastevere, quartiere capitolino per antonomasia: caratteristico, con quei vicoletti inconfondibili, ricco di storia e anche di locali, così tanti da rischiare di perdersi nel trovare quello giusto e di qualità. Un locale per stare bene, che unisce cucina, bella atmosfera e un servizio attento: in quest’ottica si pone Sottosopra, indirizzo proprio dietro piazza Trilussa nato nel 2014, ma che a settembre 2023, dopo un importante restyling sia degli ambienti che della proposta, è pronto nuovamente a raccontarsi.

Sottosopra è, prima di ogni cosa, un progetto familiare. La bella storia delle sorelle Romina e Katuscia Fedeli che, partendo dalla lunga esperienza dei genitori nel campo della ristorazione, hanno voluto creare un posto tutto loro, a Roma e a Madrid, dove c’è un altro Sottosopra, nel bellissimo quartiere di Salamanca (il cui progetto è stato curato dalla nota

architetta Alejandra Pombo). Insieme ai mariti, dunque, è nata un'asse Italia-Spagna collegata dalla principale caratteristica dei due locali: l'accoglienza.

“L'accoglienza è il fulcro di tutto”, raccontano le sorelle. “Come quando si entra a casa di qualcuno: un insegnamento che è diventato parte integrante di noi dopo aver vissuto tanti anni con la nonna”. Ed è proprio “casa” il termine che spiega al meglio questo progetto, in tutti i sensi. Strutturalmente parlando, infatti, il locale di Trastevere (come quello di Madrid) si trova all'interno di una palazzina a due piani che dà proprio l'impressione di un'abitazione privata.

Entrando si viene immediatamente accolti dalla cucina a vista, al piano inferiore. La sala vera e propria, invece, si trova al piano superiore ed è stata arredata per sembrare un salottino: lampadari, fiori, divani, pentole e utensili appesi alle pareti, carta da parati, una piastra come le case delle nonne. Un ambiente intimo e accogliente, realizzato con materiali caldi, “dove i clienti non sono mai clienti, ma ospiti”, spiegano le due proprietarie, perfetto anche per organizzare feste ed eventi privati.

Sottosopra ospita circa 40 coperti interni a cui si aggiungono altre 40 nello spazio esterno, punto forte del locale: un giardino/terrazza con vista su Ponte Sisto, un panorama unico, forse tra i più belli di Roma, da vivere nelle serate estive ma ancora meglio all'ora di pranzo, quando il quartiere è più calmo e ci si può concedere una vera pausa di relax.

La gestione operativa di Sottosopra, che è aperto a pranzo e cena con orario continuato, è affidata a Klaus Polzella, restaurant manager, da sempre nella ristorazione e nel turismo, e grande appassionato di cucina. Pasta e pane fatti in casa e principalmente piatti di cucina romana e italiana rivisitata in chiave internazionale. Alla base, materie prime di eccellenza e rispetto delle stagioni. Il menu ha una prevalenza di portate di carne e inizia con divertenti reinterpretazioni della tradizione romana, come l'Uramaki di salti in bocca, il Bon bon di baccalà su maionese allo zenzero o il Lollipop alla picchiapò.

Piatto di punta di Sottosopra è il Cappellaccio cacio e pepe, spuma di carbonara e guanciale croccante, proposto pure nel locale di Madrid. Ma ci sono anche gli Gnocchi con ragù d'agnello e spuma di pecorino e la Cacio e pepe con gambero rosso di Mazara. Molto richiesta, tra i secondi, la Pancia di maiale croccante su verdura ripassata e ritroviamo la tradizione regionale rivisitata nel Lingotto di coda alla vaccinara. Recente novità in carta, invece, la Zuppetta di pesce. E con l'arrivo della bella stagione si aggiungeranno sempre più piatti di mare e a base di vegetali.

La proposta della cucina è accompagnata da una ridotta ma attenta carta dei vini, di cui si

occupa sempre Klaus, che offre al cliente un buon equilibrio tra grandi etichette – da Gaja a Tignanello (disponibili anche alla mescita grazie al coravin) – fino a realtà più piccole, provenienti soprattutto dal centro-nord Italia ed equamente suddivise tra bianchi, rossi e bollicine nostrane, ma non mancano bottiglie di Champagne. Da Sottosopra un ruolo importante è riservato, infine, agli spirits e ai cocktail, con quattro signature (di cui due analcolici) e naturalmente i classici.