

Il sabato da Pietralata, la pizzeria di quartiere e il suo format settimanale dedicato a tutti

10 Dicembre 2024



ROMA - “Questo di sette è il più gradito giorno” scriveva Giacomo Leopardi in una delle sue più celebri poesie, *Il sabato del villaggio*. Un’ode che racconta un clima di festa, di vera gioia e gran fermento, e che ha ispirato Pietralata-Pizzeria di quartiere.

Il locale inaugura questo nuovo format dall’anima poliedrica e all’insegna dell’inclusione, della varietà, e ovviamente del buon cibo.

“Alla base c’è la volontà di offrire un momento di incontro che fosse differente da quelle che sono le proposte attuali per il weekend. L’idea nasce proprio dalla poesia di Leopardi, che descrive un’atmosfera rilassata, di quiete e soprattutto di rappacificazione con sé stessi, che io trovo totalmente in linea con lo stile e la filosofia di questo posto” dice **Olimpia Camilli**, mente del progetto, definendo quella che sarà la formula de “Il sabato del villaggio”.

Pietralata e Il sabato del villaggio

“Il cuore della proposta è la presenza, l’esserci”, dice Camilli. “Vogliamo rispondere al caos di una metropoli come Roma creando un tempo senza tempo, e questo luogo per la sua natura

ben si presta a questa idea. Per questo ogni settimana avremo la presentazione di un libro, con un genere differente ogni volta, in quanto la lettura è un momento meditativo, che impone la presenza. Oltre all'aspetto culturale, avremo uno spazio in cui i piccoli imprenditori potranno esporre i loro prodotti, e infine il tutto sarà accompagnato dall'intrattenimento musicale, con me quale resident dj, che accoglierò i diversi ospiti della scena romana e non solo".

Lei, autrice e speaker radiofonica (all'attivo presenze in diverse emittenti della Capitale, tra cui spiccano Radio Rock) da 14 anni si occupa di creare e produrre eventi, e si definisce "dj selecta per osmosi, complici i 13 anni di carriera radiofonica e un amore sconsiderato per la musica".

Durante la mattinata, gli ospiti di Pietralata-Pizzeria di quartiere potranno gustare le specialità del locale, in collaborazione con la selezione firmata Tram Depot, con i suoi caffè specialty, caffè americano, cappuccino, gli infusi e i tè de "L'emporio delle spezie", accompagnati dai lievitati e dai biscotti de "Il mondo di Laura".

A seguire, si potranno assaggiare i piatti e le pizze di Pietralata, che per l'occasione presenta un menu ampio e vario, pensato per accontentare tutti e intercettare i gusti e le esigenze di ognuno. La carta si apre così con Supplì classico, Nuggets di porchetta d'Ariccia e Zuppetta di cavolo nero, ceci e castagne, per continuare tra Frittata di bietole patate e fuso di capra, Polpette al sugo e scorza di limone, Riso selvatico e pollo al curry. Nelle tonde si spazia dalla Margherita Dop (Pomodoro 100% italiano, fiordilatte, parmigiano Reggiano, mozzarella di bufala Dop, basilico) alla Vegetariana (Fiordilatte, verdure di stagione), la Vegana (Crema di zucca moscata, broccolo siciliano saltato, nocciole tostate, chips di cavolo nero ai semi) e le più originali Moscato (Fiordilatte, crema di zucca moscata, funghi misti saltati, salsiccia) Pesto e Taralli (Fiordilatte, pesto di pomodori secchi, basilico e pistacchio, stracchino, taralli, basilico fresco). Dolce chiusura con Ciambellone/torta della nonna, Tiramisù, Cheesecake e Brownie con zucca e cioccolato fondente. Il tutto accompagnato da vini naturali al calice, cocktail e una selezione di birre (alla spina e in bottiglia) di Baladin.

Il calendario di dicembre de Il sabato del villaggio

14 dicembre

Start ore 11 - colazione a cura di Tram Depot

Espositore: Lavinia Barsi produttrice di Fermentazioni

Libro ore 12:30 – “Arte & Yoga. I sette chakra sorgente comune” con le autrici Alessandra Lakshmi Siliquini di Fitlosophia Studio e Stefania Aureli, modera Olimpia Camilli.

Musica ore 11 – 15 – In console la Resident Olimpia si alternerà con Emiliano Robibaro, amante della club culture, ha una delicatezza e una indiscutibile precisione nel tocco, che “parla” una pluralità di linguaggi.

21 dicembre (Edizione Speciale per le Feste Natalizie)

Start ore 11 – colazione a cura di Tram Depot

Espositore: Tommaso Salviati referente per l’Agriturismo Il casale delle Ginestre, e “Il mondo di Laura”, specializzata nella produzione di biscotti di alta qualità.

Libro ore 12:30 – “Tante parole, poi l’amore” con l’autore Giulio Perrone, modera Olimpia Camilli.

Musica ore 11 – 15 – In console la Resident Olimpia si alternerà con Magenta Music Spray, special guest del mese, nota per la sua esperienza musicale e capacità di creare momenti unici attraverso selezioni musicali coinvolgenti. Magenta è una chef, responsabile della cucina Mangiadischi – Trattoria moderna e ancora prima una dj. Ha un carattere decisamente brillante, sa essere trasversale e poliglotta in materia musicale, predilige la pista da ballo ma la sua conoscenza musicale le permette di poter interpretare con la selezione giusta il posto da sonorizzare.

28 dicembre (Edizione Speciale per le Feste Natalizie)

Start ore 11 – colazione a cura di Tram Depot

Espositore: Giuliana Macchiati di viandare.it, “Il mondo di Laura” e Valentina Silvestri di Materia – Food & Bakery, con una selezione di panettoni dolci e salati e conserve dolci e salate.

Libro 12:30 – Olimpia Camilli ti consiglia “3 libri per le feste”. Dal circolo del libro che organizza nel carcere di Regina Coeli due volte al mese, alla cocente passione per la lettura, Olimpia propone 3 libri di cui potersi far dono come extra regalo natalizio. Anche Fab Montrò consiglierà “3 dischi 3 che devi avere per il 2025”, ovvero il kit ideale per affrontare il nuovo anno.

Musica ore 11 – 15 – In console la Resident Olimpia si alternerà con Emiliano Robibaro,

amante della club culture, ha una delicatezza e una indiscutibile precisione nel tocco, che “parla” una pluralità di linguaggi.

Il Sabato del Villaggio continuerà fino alla fine di giugno, con il programma che verrà pubblicato mensilmente.

La storia di Pietralata

Pietralata-Pizzeria di Quartiere nasce nel 2015 nel cuore del quartiere da cui prende il nome, ex area industriale situata sulle rive del fiume Aniene. L'abbandono della produzione industriale in contrasto con la natura selvaggia rende questo angolo di Roma unico nel suo genere. Un punto di riferimento e di aggregazione, una pizzeria come quelle di una volta; l'ambiente giovanile, dinamico, conviviale, la continua ricerca di materie prime di qualità e la cura per la tradizione sono i nostri punti di forza per offrire un prodotto e un servizio sempre migliore.