

Comincia a girare sui social il video #AncheRomaNonSiFerma e gli chef della Capitale si fanno sentire

## I «maestri d'impasto» da Eataly Pizza-show con Callegari & Co

La pizza è gusto, arte, e simbolo di condivisione. Mentre comincia a girare su web e social il video #AncheRomaNonSiFerma, con gli chef della Capitale che fanno sentire la loro voce dalle cucine di trattorie e ristoranti stellati, da Eataly a Ostiense si stanno passando il testimone i Maestri d'Impasto, selezionati con il Gambero Rosso. Sono sei in tutto e terranno la scena per dieci giorni, celebrando la pizza nelle versioni classiche e sperimentali, napoletana e romana.

L'iniziativa ha preso il via con Stefano Callegari, il primo dei grandi pizzaioli italiani convocati davanti ai forni dell'edificio ex air terminal, a piazzale 12 ottobre. La sua personale dichiarazione d'amore verso la pizza ha preso due strade: da una parte la «Tropeana» con cipolla rossa di Tropea, olive nere, bufala e zest di limone, dall'altra la «Vesuviana» con basilico, pacchietta del piennolo del Vesuvio e parmigiano reggiano a scaglie. La classica «Margherita» resta comunque il banco di prova più importante, e gli appassionati della ma-

**Gusto**  
Sei celebri pizzaioli si alternano per dieci giorni con le loro creazioni classiche e non solo

teria l'altra sera non sono rimasti delusi, profumi e sapori erano assolutamente gourmet. Callegari è notissimo nella Capitale, si deve infatti alla sua creatività la nascita del Trapizzino (una sorta di «scarpetta da asporto»), idea di street food che ha subito varcato l'Oceano per raggiungere New York, oltre alla pizzeria Sforno (3 spicchi) nella guida del Gambero Rosso). A seguire, ieri è stato il turno di Luca Mastracci di Pupillo (a Priverno e Frosinone), miglior pizzaiolo emergente del 2018. Nel suo menu ideale ci sono: la pizza realizzata con i broccoli privernati, il fiordilatte e la salsiccia fresca, e la «Margherita bruciata» con pomodoro Perino, fiordilatte Alveti e Camusi. Mastracci è appena entrato nell'Alleanza Slow Food dei cuochi e dei pizzaioli, grazie alla sua fedeltà alle specialità gastronomiche locali del Basso Lazio. Gli altri «supereroi» dell'impasto? In ordine di apparizione: Roberto Miele, Federico Frate, Giorgio Moffa, e Ivano Veccia di Quinto a Roma.

**Roberta Petronio**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Protagonisti** Stefano Callegari (a destra nella foto in alto) è stato il primo dei grandi pizzaioli italiani convocati nell'edificio ex air terminal a piazzale 12 ottobre. A seguire, ieri, è stato il turno di Luca Mastracci (foto sopra)

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

