

## Alla Pratolina, zona Prati della capitale, per conoscere la 'pinsa'

Scritto da Administrator

Lunedì 25 Gennaio 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 12:40

---

*Tipica pizza ovale che gli antichi Romani sacrificavano agli dei, e tante altre prelibatezze, accompagnate da una strepitosa birra Menabrea. Di Valeria Bordi*

Il biglietto da visita della [Pratolina, la pizzeria in Via degli Scipioni 248 a Roma](#), indica subito il punto di attrazione per la clientela nella "Pinsa", quella che i Romani dell'era imperiale usavano offrire addirittura agli dei. Spesso si ritiene che la pizza sia stata inventata a Napoli, come il gioco del lotto (che è nato a Genova) ma non è proprio così. Infatti già nel 470 a.C. la Pizza, già veniva preparata con il nome di "Pinsa" che significa Schiacciata. La Pinsa veniva donata alle divinità dei marinai fenici offrendo in sacrificio un impasto fatto con acqua e farina, che poi veniva schiacciato con le mani e cotto su una pietra resa incandescente. Questa unione fatta di elementi come acqua fuoco e terra (pietra) con l'aggiunta di olio di oliva, creava un legame con il creato e con i gestori onnipotenti del creato.

Alla Pratolina le pizze ovali sono preparate con farine selezionate ed un impasto con una maturazione di oltre 48 ore. Insomma un piatto unico sia per la forma che per la storia, ma anche per l'alta digeribilità, il basso contenuto calorico e l'assenza di grassi animali; e se non bastasse, unico pure perchè cotto al forno dove viene utilizzata solo legna di faggio scortecciato e decontaminato. Insomma Fabio Cicchetti, patron del locale, ha fatto le scelte giuste, come quella della birra, una Menabrea che viene da Biella e che gli intenditori hanno cominciato ad apprezzare già da parecchio tempo. La pizza "Pratolina" è invece arricchita da crema di tartufo, mozzarella, funghi, provola affumicata e speck, mentre quella ai "sapori di bosco" oltre a pomodoro e rucola, prevede ricotta salata calabrese grattugiata e funghi porcini. A livello "divino" anche la "valdostana" (speck, provola, patate e porcini) e quella al carciofo, con cimaroli e gorgonzola. Anche i dolci fatti in casa (mousse di caramello e meringa sbriciolata) meritano l'attenzione di Giove e colleghi di trascendenza. Niente primi ma ottime le carni provenienti dalla Sabina, apprezzati anche gli antipasti calabresi (bruschetta con melanzane sottolio e salsicce di cinghiale strepitosa) ed i fritti. Prezzi davvero onesti, sui 16 € , per cui prenotare è molto, ma molto consigliato, anche perchè frequentato da molti ragazzi fino all'una di notte: 06/36004409.

Il locale è gradevole ed abbastanza intimo; parcheggio difficile ma possibile.