

Strufoloni di ogni tipo come alternativa o integrazione alla pizza romana

Scritto da Administrator

Domenica 07 Febbraio 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 12:48

Da "Acqua, farina e..." uno dei locali cult dei pizzofili della capitale, il piu apprezzato stando ai sondaggi su internet. Di Valeria Bordi

Siamo in via Tripolitania 107, a due passi dal mercato coperto di Piazza Gimna, vicinissimi a viale Libia, per cui il parcheggio te lo devi sudare. Questa pizzeria è da sempre annoverata, in base ai dati presentati su internet dai siti specializzati, come uno (spesso il primo) tra i locali piu amati e frequentati dai pizzofili romani. Effettivamente tutto il reparto pizze è favoloso ma per apprezzarlo a pieno devi essere amante della pizza alla romana, sottile, scrocchiarella e, ovviamente, cotta al forno a legna. Caratteristica di "Acqua, farina e..." sono poi gli strufoloni, fatti di morbida pasta di pizza arrotolata e riempita con ogni tipo di ingrediente, dalle alici ai fiori di zucca, dalla provola allo speck, dalla mozzarella alle verdure, accompagnati o meno da pomodorette. Un successo senza flessioni che richiama da sempre folle di avventori, per lo più giovani e giovanissimi. Il locale è sempre zeppo di gente, l'atmosfera è simpatica, allegra, vociante. Per finire pizze con nutella o cioccolato bianco, farcite con noci o pezzetti di banana. Va alla grande anche la "Patata più", pizza con patate tartufo, zucchine e carciofi. Si spende mediamente sui 20 euro. Prenotazione più che necessaria (Tel: 06-86324853). Il locale non chiude mai, tranne che nel mese di agosto. Peccato il sovraffollamento che ti fa sentire come dentro la metropolitana all'ora di punta; d'altra parte il locale merita, merita davvero.