*Pizza anche a pranzo e cotta con il forno a legna – Specialità di carne, crostini ed una ottima zuppa di farro. Di Valeria Bordi*

Pizzeria La Mora , questo e quanto indicato sulla ricevuta fiscale, probabilmente per sottolineare la presenza del forno a legna, sicuro richiamo per amanti di margherite, Napoli e capricciose, ma in realta La Mora (il frutto di bosco) e sicuramente qualcosa di piu di una pizzeria. Si tratta in verita di una classica Trattoria di quartiere ma con la T maiuscola, la stessa T di Toscana, perché a questa regione e improntata la cucina di questo locale, che non lesina pietanze e dolci fatti in casa, molto apprezzati dai tanti habitue del quartiere Salario. L'ambiente e gradevole ed accogliente benché penalizzato dalla ubicazione ipogea che consente come unica prospettiva quella di un parchimetro e di qualche caviglia di passante. In tavola il panorama e di certo piu apprezzabile: l'antipasto e nel segno inequivocabile del crostino toscano e non si discute; buoni i primi, in particolare quelli a base di sughi di carne, dal gusto indiscutibilmente deciso; pure la carbonara e le lasagne non si fanno di certo criticare. A meritare la lode e la zuppa di farro che ti fa celebrare la cucina contadina dei nostri avi. Anche per i secondi le carni toscane meritano l'asterisco: bistecche, filetto e maialino sono notevoli e degnamente accompagnati dalle patate fritte tagliate alla casalinga. Il dolce piu richiesto qui e la creme brulee. Il fagioli all'uccelletto, che sono al sugo, contrariamente a quanto ritiene qualcuno, valgono un dieci tondo tondo.

Il vino della casa e un buon Chianti proposto in tavola a euro 6.50 la bottiglia. Il sevizio e ben organizzato e sfrutta al meglio l'atmosfera familiare che si respira nel locale. La Domenica qui si consuma un rituale godereccio, un po' rallentato, per una clientela alto borghese prevalentemente attempata. La caratteristica unica del locale e comunque la pizza a pranzo, anche di domenica; bassa, croccante, di sicuro richiamo, in particolare di sera quando richiama un gran numero di giovani sul marciapiede di piazza Crati, di fronte al mercato rionale ristrutturato ed a due passi del celeberrimo bar Arcioni, enoteca fornitissima da tempo immemorabile.

Il ristorante e chiuso tutto il lunedi ed il martedi a pranzo.
Telefono: 06-86206613