

## La tradizione romana incontra l'innovazione toscana: il forno Ottavi celebra la sua schiaccina romana

domenica, 27 ottobre 2024



di *Alessandra D'Annibale*

Lo storico forno **Ottavi dal 1921** è un punto di riferimento per il quartiere di **San Lorenzo**: qui si è fatta la storia della cucina romana, qui si celebra la gastronomia romana in tutte le sue forme, con un pizzico di estro, dato dalla giovane supervisione di Samuele Vinci. Varcare la soglia significa immergersi nella storia di Roma. Le sue pareti hanno visto passare epoche e generazioni, chissà quanti maestri della panificazione si sono succeduti nel corso di un secolo e più!

L'atmosfera di **San Lorenzo**, con le sue mura a far da cornice, il profumo del pane di un forno che ha fatto la storia di Roma, che si espande nell'aria e si fa più intenso man mano ci si

avvicina a Via dei Dalmati 3, un luogo che ancora porta il fascino di intere generazioni, vero pilastro della panificazione, dove un tempo i romani portavano il proprio pane da cuocere, oggi ha cambiato veste e propone la novità di una pizza mai provata prima.

Il pane, lo sappiamo, è un alimento antichissimo. Già i Greci lo conoscevano, così come gli egizi, ma è con l'Impero Romano che iniziano le prime vere coltivazioni di grano. Iniziarono così a nascere i primi forni pubblici dove il popolo poteva cuocere il proprio pane. Anche da Ottavi si poteva cuocere il proprio pane nonostante fosse già dai 1921 uno dei forni più quotati di Roma.

Ottavi nasce come forno di quartiere nel 1921, rimane aperto addirittura durante la guerra ed il suo aspetto, oggi, mantiene quel sapore autentico che la nuova conduzione degli imprenditori **Maurizio Lupi** e **Jacopo De Vena** conservano gelosamente, un luogo in cui si entra per il fascino della sua storicità, ma si rimane per la varietà della sua proposta: la sua **schiaccina**, concept nato dalle origini toscane dei nuovi proprietari, ma reinventato in chiave totalmente romana, un vero e proprio omaggio di Ottavi alla croccantezza della pizza capitolina. Sviluppata con la consulenza di **Giuliano Pediconi**, maestro panificatore di livello internazionale, la schiaccina è composta semplicemente da farina italiana, zucchero, sale, acqua, lievito e malto. I prodotti di qualità all'insegna della stagionalità sono un tripudio di sapori. Non solo pane e schiacciatina, ma pizzottelle, pasticceria secca, crostate, dolci da forno, ciambelloni, tutti prodotti leggeri e digeribili grazie alle lunghe lievitazioni.

Ampio spazio è poi dedicato alla gastronomia con supplì e piatti espressi, perfetti per un pranzo veloce e disponibili anche da asporto. La sera il forno si trasforma in un bistrot che si incastona perfettamente nell'atmosfera naïf del quartiere S. Lorenzo.

