



## *Food: da Aversa a Roma, Roberta Esposito apre "Marita"*

**Roma - 23 ott 2024 (Prima Pagina News) Impasto raffinato e croccante con topping golosi e tradizionali, realizzati con le eccellenze regionali. Dalle classiche Margherita e Marinara, alla "pizza al padellino", la promessa è quella di conquistare i**

**pizza lovers romani.**

"Perché la pizza non inizi a farla tu?". Una domanda che suona più come una profezia. È da questo interrogativo, rivoltale una sera qualunque, nel corso della quale Roberta Esposito era impegnata a sostituire un pizzaiolo nel suo ristorante di famiglia – La Contrada di Aversa – che inizia a prendere forma la sua passione per l'arte bianca. Campana doc, ha la ristorazione e la passione per le cose buone nel sangue, ma inizia ad impastare quasi per gioco nel ristorante dei suoi genitori; un gioco serio al punto da spingerla ad affermare "voglio fare la pizza". Una svolta inusuale, dunque, per la sua carriera, iniziata come sommelier e proseguita talmente egregiamente, da far guadagnare al suo ristorante i 3 spicchi del Gambero Rosso. Nel suo nuovo progetto romano, appena inaugurato, porterà tutta la sua energia e la testimonianza delle sue origini, perché "La Contrada resta sempre casa mia". Marita (che si legge con l'accento sulla i), promette quindi di essere un vivace asse Roma-Aversa, impastando con gusto entrambi i mondi. "Da buona campana, l'occhio sarà sempre rivolto alla tradizione, alle origini delle cose, dedicando a questo concetto il nome stesso della pizzeria. – racconta la Esposito – Marita nasce, infatti, un po' come monito, per ricordarci sempre che tutto nasce dalla Marinara e dalla Margherita. Da "pizzaiola donna" volevo fortemente che il nome finisse in "a", aspetto femminile con cui giocherà anche nella realizzazione dell'impasto, per un risultato raffinato, leggero e croccante, condito in maniera perfetta, così da realizzare non solo una "canonica pizza", ma un prodotto gustoso che possa anticipare anche una portata classica. Roberta osa, dunque, con un prodotto che ama sperimentare, ma mantiene le sue origini tradizionali, realizzato con una farina di tipo 1. "Questo perché mi piace la parte croccante dell'impasto. Ero alla ricerca di un prodotto diverso, che fosse totalmente personale – spiega la pizzaiola – per questo non riesco e non voglio inquadralo negli stereotipi di romana o napoletana". Dal suo panetto da 260g (quello napoletano è da 270-280g) prende forma una pizza unica dalla forte identità, la pizza di Marita, leggera, dal bordo consistente ma croccante, che certamente si farà apprezzare dal pubblico romano per il suo cornicione dal "crunch" deciso. Più di duecentocinquanta metri quadrati - con 90 posti a sedere all'interno e 30 nel dehors, per accogliere gli ospiti durante la bella stagione - che si riempiranno, a partire da quest'autunno, del profumo della pizza appena sfornata. Concettualmente non c'è per Roberta una divisione tra pizze della tradizione e pizze gourmand – essendo tutte condite con prodotti d'eccellenza, dall'origano, ai San Marzano biologici Casa Marrazzo, ai latticini Gioiella – ma, per praticità, una pagina del menu sarà dedicata alle pizze classiche, un'altra a quelle più creative. Tra i gusti in carta si



spazierà dai grandi classici della pizzeria tradizionale de La Contrada, come la Marinara Evolutiva, realizzata con pomodoro San Marzano schiacciato a mano, datterino, origano fresco, aglio rifermentato, foglia di capperi, terra di olive nere e caviale di acciughe – canonica negli ingredienti, ma impreziositi dal tocco personale di Roberta – e la Scarola in crosta, realizzata con il tipico contorno partenopeo delle festività natalizie (saltato con uvetta, pinoli e olive) e servita come un calzone, per giungere a nuove varianti pensate per Roma, come l'Amarita, un'amatriciana bianca con guanciale croccante e sugo di pomodoro servito a parte, così che il cliente possa pucciarne il cornicione della pizza. Tra le signature, la Summer Light, che ha vinto il premio pizza dell'anno nel 2022 per il Gambero Rosso – a base bianca con provola affumicata, baccalà in olio cottura, rosti di patate, hummus di ceci, fiori di capperi e limone candito – e la Aglio, olio e peperoncino, omaggio al classico spuntino notturno per soddisfare il languorino della mezzanotte, a base bianca con crumble di pane saltato con aglio e peperoncino e pomodorini semi-dry, che attenuano il piccante. Ad arricchire il menu anche le "pizze al padellino", citazione della pizza nel ruoto di Aversa, realizzata con la pasta del pane avanzato che si mette in teglia a bassa temperatura, con una cottura diretta, e condita a piacere. Promette di far innamorare anche la carta delle 7 Margherite, già presente ad Aversa e che, pian piano, verrà introdotta anche nella Capitale. Spoiler romano sarà la Margherita Bruciata, una pizza nata per caso, per aver dimenticato in forno dei pomodorini che si sono eccessivamente caramellati, ridotti in salsa e conditi con paprika, timo e rosmarino. Ogni margherita è realizzata con una qualità di pomodoro differente, per far apprezzare ai commensali le varietà di questi golosi frutti che ci regala il nostro territorio, dal San Marzano, al Pomodoro del Vesuvio e di Corbara, passando per il Datterino giallo e molti altri. Marita si propone anche di essere più inclusiva possibile, concedendo grande spazio a pizze senza lattosio e gluten free, con un'area della cucina dedicata, e ai vegani, con topping pensati appositamente. Ad aprire le danze ben più di una carta dei fritti, ma di sfizi gourmand, che strizzano l'occhio ai classici, realizzati in collaborazione con lo chef Jacopo Manganello (così come i top delle pizze), che vanta in curriculum numerose esperienze presso importanti ristoranti londinesi fregiati della stella (e non), come Portland, Akoko e il Chiltern Firehouse. Dall'irrinunciabile Suppli romano, passando per il Crocchè, classico e di baccalà, alla partenopea Frittatina di pasta in diverse varianti – dalla Cacio e pepe alla Nerano – a creazioni divertenti e golose come il Bao home-made, farcito di Sugo di carne alla genovese. Nell'attesa di una carta dedicata alle pizze dolci, si potrà chiudere il pasto con tanti dessert in pieno stile Marita, uno fra tutti il Tira babà, un tiramisù che sostituisce il babà ai savoiardi. La carta offrirà ben più di una soddisfazione anche sul fronte del beverage: dalle birre, ma anche vini, ai cocktail signature, studiati per essere abbinati all'offerta gastronomica. Una menzione particolare va all'idea di dedicare un'intera sala alle degustazioni, con 3 percorsi proposti, ma che è possibile modulare in base ai gusti del commensale. Bontà, d'altronde, fa rima con sostenibilità ed è per questo che la filosofia di Roberta e del gruppo di imprenditori romani che hanno sposato il progetto non punta solo alla golosità e qualità del prodotto, ma anche ad una forte coscienza verso le tematiche ambientali. La ristrutturazione del locale – curata dall'architetto Martina Stancati – è stata portata avanti in un'ottica di sostenibilità, riprogettando l'ambiente preesistente senza stravolgerlo, ma recuperandone i materiali e adattandoli all'insegna. Tutto



nell'arredamento richiama l'amore per la pizza, dalle candide pareti, citazione della farina, alle maioliche verdi e alla moltitudine di piante che ricordano il colore del basilico fresco, in cui i protagonisti principali sono i due forni elettrici (della Moretti). Il risultato è un ambiente luminoso, che ha il sapore della felicità, lo stesso della pizza di Roberta.

*(Prima Pagina News) Mercoledì 23 Ottobre 2024*