Forte Street Sud, il nuovo cibo da passeggio calabrese

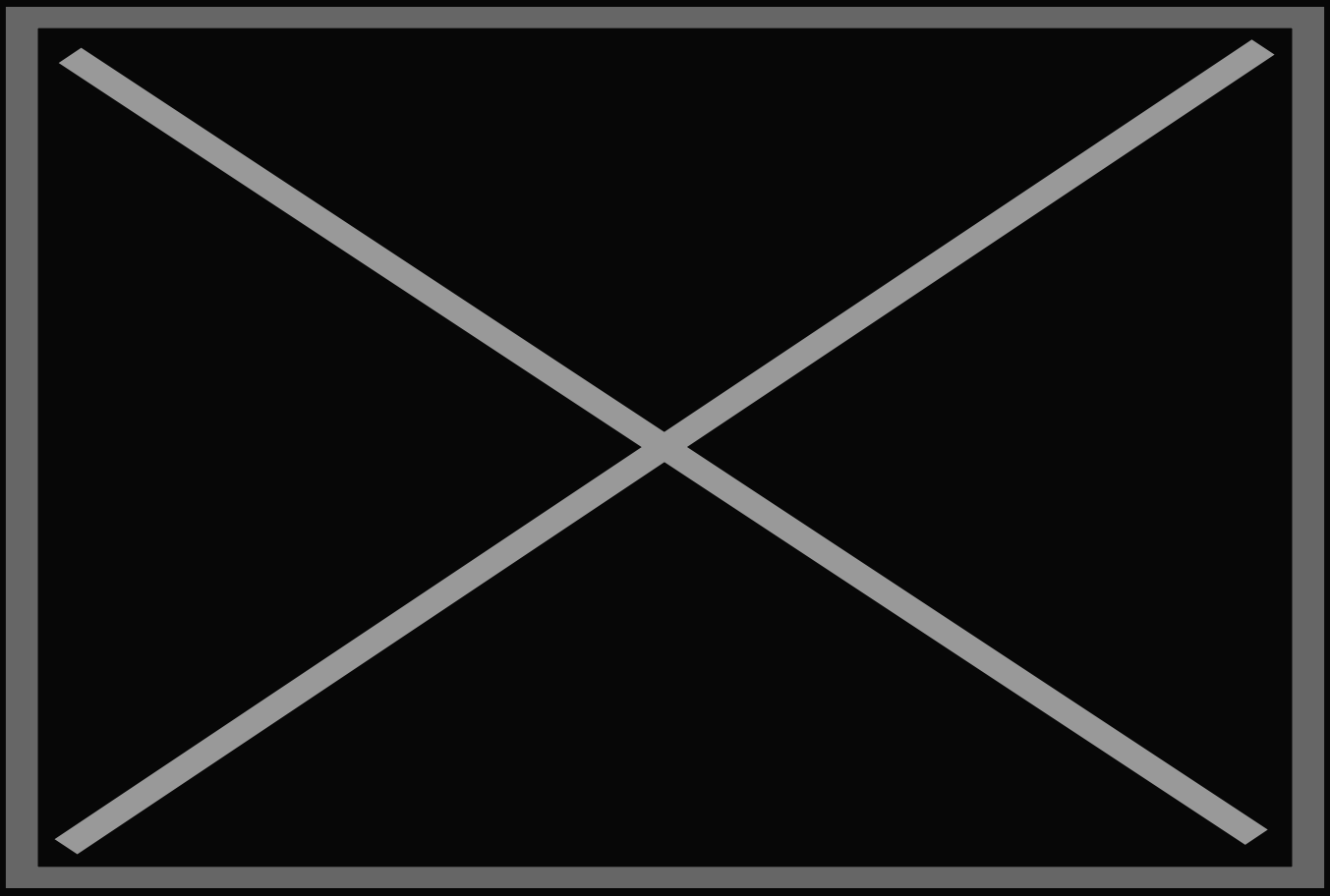
forte-street-sud-d824813f

Sull’onda del successo di **Forte – Terra, Sole, Passione**, punto di riferimento della gastronomia calabrese nato due anni e mezzo fa a Roma in via Giuseppe Marcotti 20, nel quartiere tiburtino, nasce **Forte Street Sud**, il nuovo format ideato dal patron **Giuseppe Marturano**, che riscopre e ripropone l’autentico cibo da passeggio calabrese.

Rispetto al capostipite Forte, un locale dedicato insieme a ristorazione, pizzeria e gastronomia tipica, l’esperimento di via Catania 94, a due passi da Piazza Bologna, definisce un format più agile e contemporaneo, imperniato su un’offerta gastronomica meno estesa, con alcune importanti new entry e chicche culinarie tutte da scoprire.

In comune le due realtà hanno sicuramente **l’attenzione per la qualità e l’autenticità delle materie prime**, offrendo prodotti rari e artigianali, realizzati in larga parte da piccole aziende locali calabresi, che, dopo un lungo e approfondito lavoro di ricerca sul territorio, vengono selezionati e “importati” nella Capitale. Farine di grani antichi, salumi e formaggi tipici, prodotti sott’olio, birre artigianali, una lunga lista di piccole produzioni, in buona parte sconosciute, che a nord della Calabria è possibile trovare soltanto da Forte.

Ed è proprio con queste eccellenze gastronomiche - **disponibili anche alla vendita diretta** – che vengono realizzate tutte le ricette di Forte Street Sud. Il menù si articola in quattro sezioni principali, a partire dai panini integrali, proposti in alcune versioni ispirate alla tradizione calabrese, oppure componibili a scelta, abbinando tra loro ingredienti singoli d’eccellenza.



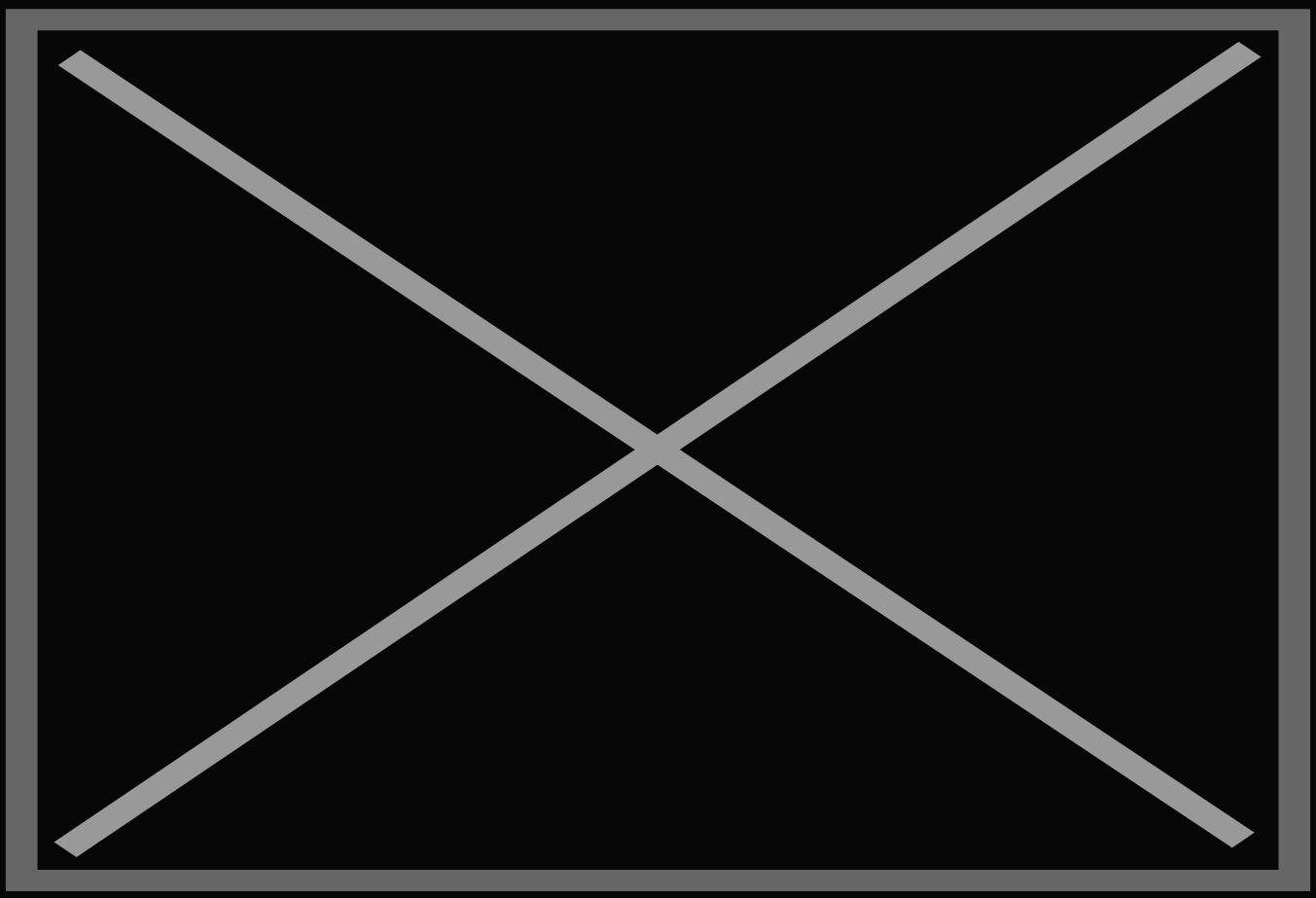
Una novità assoluta, per Roma, è poi rappresentata dalla **Lestopitta**, una sorta di sottile piadina a base di farina, olio e sale, che viene fritta nell'olio bollente, fino a diventare croccante, e poi farcita a piacimento. Un tipico e antico cibo di strada, originaria dell'area grecanica dell'Aspromonte, che Forte ha riscoperto e declinato in una serie di varianti, farcite con alcune delle produzioni gastronomiche più interessanti della regione: dal capocollo al pecorino di Monte Poro, dalla 'nduja alla provola silana, dalla cipolla di Tropea alle melanzane sott'olio.

Altro prodotto tipico della tradizione è poi la **Pitta Chjina**, ovvero la focaccia al forno farcita, che anche in questo caso viene realizzata in 6 varianti speciali, derivate dalle antiche tradizioni contadine della terra dei Bruzi.

Panini, Lestopitte e Pitte chjine vengono preparati impastando le farine artigianali di **Mulinum** – Il primo mulino dei contadini – coraggiosa realtà imprenditoriale nata nel 2016 in Calabria, grazie ad un crowfunding lanciato su Facebook.

Mulinum è il punto di riferimento di un'ampia filiera agricola specializzata in grani antichi. Grazie alla ruota idraulica che fa funzionare le macine, utilizza solo energia rinnovabile per lavorare i cereali, proprio come 100 anni fa. Per i prodotti di Forte, Mulinum fornisce farina 100% integrale di grano duro

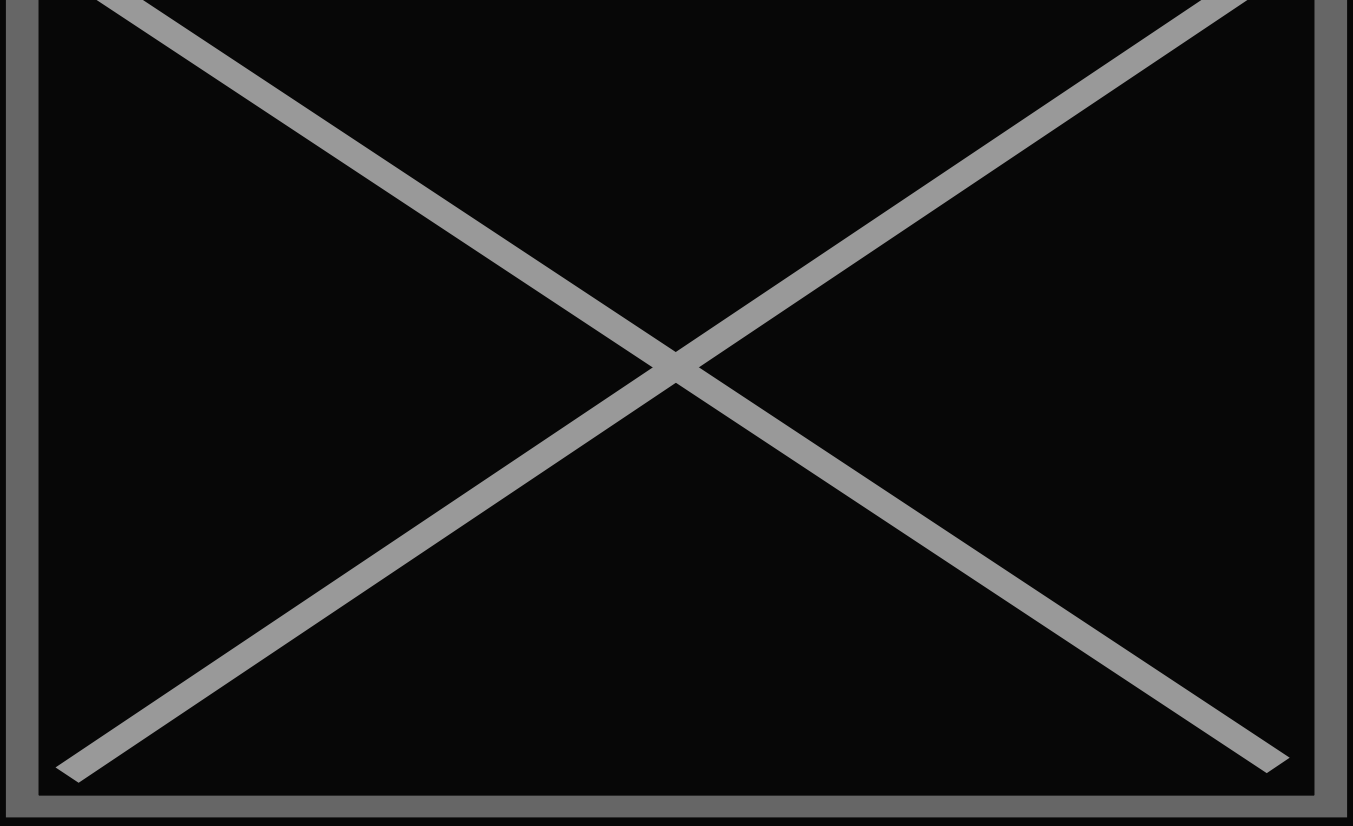
qualità Senatore Cappelli e farina integrale di grano tenero qualità Verna.



Altro capitolo del menu sono poi i **fritti tipici del cartoccio calabro**, con le zippule, nella versione con alici o a base di ‘nduja, le curude i patati, impastate con farina e patate, e fritte nella tipica forma a ciambella. E poi ancora supplì alla ‘nduja, vecchji, vrascioli, frittelle e peperone crusco: tutte prelibatezze semplici ma ricche di gusto, da assaggiare sempre rigorosamente bollenti.

Oltre a queste sezioni principali ci sono poi i **tartufi di Pizzo** come dessert, **le birre artigianali, i vini calabresi, le conserve, il pomodoro** e tante altre chicche gastronomiche che è possibile acquistare anche nelle confezioni originali e nella linea di vasetti sott’olio realizzata direttamente da Forte. Tutti prodotti che vengono selezionati direttamente in loco, nelle campagne calabresi, presso piccole aziende agricole familiari, per poi essere lavorati e riproposti nel mercato della Capitale.

Forte è quindi un progetto che affonda le proprie radici nella storia di alcuni territori troppo spesso trascurati, anche dal punto di vista gastronomico, ma che tenta al contempo di rilanciare certe tradizioni secolari in un contesto urbano e contemporaneo, votato sempre di più all’istantaneità della fruizione.



Le sue proposte sono in fondo di facile approccio e trasversali, richiamano il cibo semplice e i ricordi dell’infanzia, ma possono essere gustate e apprezzate anche in 10 minuti, passeggiando per strada o durante una veloce pausa pranzo.