Pallini presenta a Eataly la vera grattachecca romana

pallini-ragazza-grattachecca-04c77254

Pallini, la storica azienda romana di liquori e sciroppi che quest'anno compie i suoi primi 140 anni, presenta dall'1 al 31 luglio 2015 presso Eataly Roma (ex terminal Ostiense, Piazzale XII Ottobre 1492) la vera grattachecca romana. Vintage e accattivante lo stand, un carretto street a tendina con bande verticali gialle e bianche, posizionato al pianterreno subito a sinistra dell'entrata del più grande supermarket del gusto mondiale. Doppio il formato della grattachecca, disponibile da 300 cc a 3,50 euro e da 200 cc a 2,50 euro.

Pallini_sciroppi_EatalyDieci i gusti degli sciroppi (rigorosamente gluten free, con aromi naturali e senza alcun conservante): orzata, menta, cocco, amarena, tamarindo, limone, anguria, fragola, lampone e melone. Tre i gusti specifici con il co-brand Eataly: amarena, orzata e cocco. Pallini attende tutti gli estimatori della vera grattachecca romana ogni giorno del mese di luglio dalle 11.00 alle 21.00 presso Eataly Roma.

Pallini_grattachecca_carrettovintageLa grattachecca è un alimento rinfrescante tipico e molto comune della città di Roma. È preparato con ghiaccio grattato a neve al quale vengono aggiunti uno o più sciroppi (amarena, tamarindo, menta, orzata, cocco, limone...) o succhi di frutta. Molti lo gradiscono durante le giornate estive e le calde serate romane. Deriva il suo nome dal verbo grattare e da checca, termine con il quale un tempo si identificava il grosso blocco di ghiaccio utilizzato per refrigerare gli alimenti quando ancora non esistevano i frigoriferi.

Pallini_Eataly_tuttiglisciroppiA differenza della granita che viene prodotta con acqua mescolata a sciroppi o succhi e messa a congelare, la grattachecca è composta da ghiaccio grattato da un singolo blocco di grandi dimensioni, anche fino a un metro di lunghezza (si suole dire che più è lungo il blocco di ghiaccio più viene buona), con un apposito raschietto provvisto di una camera vuota posteriore che consente di accumulare il ghiaccio grattato così ottenuto. Il contenuto della camera è generalmente sufficiente per riempire un bicchiere e una volta riempito il bicchiere con il ghiaccio così ottenuto viene

aggiunto succo di frutta o sciroppo.

Pallini_carretto_tendinaUn tempo alimento molto comune nelle giornate estive in Roma, negli anni è stato sostituito da più semplici granite, realizzate con macchinari che prendono acqua mescolata a sciroppi e la congelano mescolando continuativamente e impedendo all'acqua di formare un blocco unico o da una versione moderna della grattachecca consistente in cubetti di ghiaccio tritati con un tritaghiaccio elettrico ai quali viene aggiunto poi succo di frutta o sciroppo. A Roma solo pochi chioschi oramai preparano la grattachecca con ghiaccio grattato da un singolo blocco e non con cubetti di ghiaccio tritati.