

Il profumo della tradizione: i 50 anni dell'Antico Forno Roscioli di Roma

scritto da Malinda Sassu | 23/02/2022



L'eccellenza della materia prima e la cultura del gusto alla base del successo della storica insegna, nata dalla passione di Marco Roscioli nel 1972. Il mezzo secolo di attività festeggiato con un evento in primavera

Tra le tappe obbligate di chi arriva nella Capitale, non esiste solo il Colosseo o il Pantheon, la Fontana di Trevi o le antiche rovine che fanno di **Roma** una delle città più affascinanti al mondo: la lunga fila che da anni si forma all'esterno dell'**Antico Forno Roscioli** spiega la fama ampiamente meritata di un'istituzione storica nel cuore antico della città. La sua pizza in teglia è per i romani una vera e propria dipendenza, ogni assaggio di pane e dolci da forno risulta da sempre autentico e immediatamente riconoscibile, questo è il marchio Roscioli, fortemente distintivo come l'anima artigianale di tutti i suoi prodotti.

Antico Forno Roscioli: la storia

Era il 26 febbraio 1972 quando **Marco Roscioli** apriva per la prima volta le porte del suo negozio in **Via dei Chiavari**, dimostrando nel tempo che non servono grandi spazi per creare prodotti di alta qualità ma solo amore, tanta passione e la selezione delle migliori farine per poter creare l'alimento principe delle nostre tavole, il pane.

*«In origine avevamo pochi tipi di pane, i classici del tempo, e anche prodotti per la pulizia della casa - così raccontano **Alessandro e Pierluigi Roscioli**, i figli di Marco - con il passare degli anni e grazie al grande lavoro di nostro padre e nostra madre il forno è diventata l'insegna che conosciamo oggi. Un punto di riferimento per il quartiere dalla proposta variegata e concreta».*

Il fascino d'antan dell'Antico Forno Roscioli

A riprova del forte legame con la tradizione della vecchia Roma, il ritrovamento di certificati che attestavano la presenza di un forno nel Rione della Regola sin dalla prima metà dell'Ottocento. Un editto papale predispose in **Via dei Chiavari** un forno che vendesse il pane a prezzi accessibili, riservato alle persone con ristretta possibilità economica e la censita vaticana datata 17 agosto 1824 conferma il tutto.

Ancora oggi le tecniche di lavorazione sono quelle tradizionali: lunghe lievitazioni di 24 ore per gli impasti della **pizza**, ben trentasei per i **tozzetti** (uno dei pani più venduti al forno, con un solo grammo di lievito per chilo di farina) e per le **focacce in teglia**, quest'ultime condite come da tradizione romana con mortadella o puntarelle ma anche vegetariane.

Il must rimane lei, la classica **pizza bianca romana** e le pizze alla pala da forno, come la rossa fina e la **scrocchiarella**, la margherita e la bianca con le patate. E poi, tutti i pani a lievitazione naturale dai vari impasti e farine - dal Lariano al Casereccio, dal Pane ai fichi a quello di Segale - ma anche i **suppli classico** o cacio e pepe, torte da forno e il mitico ciambellone con ricetta originale di Marco Roscioli.

Oltre ad avere un punto vendita e produzione in Via dei Chiavari, il forno ha anche un laboratorio in Via Augusto Armellini dove la produzione rifornisce principalmente Hotel e Ristoranti di Roma.

(foto 3 - la storia che continua: Pierluigi Roscioli e la moglie Giusy Di Fede nello storico panificio di famiglia credits Maurizio Camagna)

Dal 2021 uno stile contemporaneo che guarda al passato

Una nuova ristrutturazione dell'estate dello scorso anno, ha dato maggiore risalto alla gastronomia, compresa la realizzazione di un girarrosto elettrico Molteni, a quattro spiedi, che è andato ad ampliare la proposta con prodotti da rosticceria come il pollo bio, la porchetta home made e lo stinco di maiale, su idea di **Giusy Di Fede**, moglie di Pierluigi Roscioli.

Non solo il buon profumo del pane, quindi, ma anche piatti espressi preparati nelle cucine retrostanti, dalla carbonara alla parmigiana, passando per l'odore delle carni arrosto.

«Abbiamo voluto creare un qualcosa di tradizionale e confortevole - racconta Giusy - il pane e la pizza sono la nostra storia, ma abbiamo voluto offrire anche qualcosa che

potesse andare incontro alle esigenze delle famiglie di oggi. Dal pane alla pizza, dal pollo arrosto al vino».

Laboratorio Roscioli in Via Augusto Armellini

Tre anni fa l'apertura del **Laboratorio in Via Augusto Armellini**, con due forni a legna, uno a mattoni e uno elettrico per gli ordini esterni, ha dato slancio nella ristorazione alberghiera con ordini evasi per i più importanti alberghi e ristoranti della Capitale.

Un modo di vivere la gastronomia di qualità, di pensare, di agire che non si è fermato a Marco Roscioli ma che continua con Alessandro e Pierluigi, la sorella Maria Elena e Giusy Di Fede.

L'anima artigianale di una famiglia storica è oggi un universo di qualità e di proposte selezionate che vanno al di là del pane e della pizza che tutti conosciamo. Dall'antico Forno di papà Marco è seguita la pizzicheria in Via dei Giubbonari, nota come il **Ristorante Salumeria Roscioli** a cui fa seguito il **Roscioli Caffè**, la famosissima **Rimessa Roscioli** e il **Wine Club**. Luoghi del gusto sapientemente gestiti e coordinati, situati a poca distanza l'uno dall'altro, tappe obbligate per trovare il meglio della produzione romana, italiana e internazionale.

Un mondo fatto di cose semplici e naturali, di contatti umani e di valori. Come quelli di una volta, il buon profumo di pane e tradizione, dove la storia racconta ancora di alta qualità e maestria artigianale.

Antico Forno Roscioli

Via dei Chiavari 34 - Roma

[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram