

Amalia Costantini e il suo mondo: il Mater di Fiano Romano

scritto da Manuela Mancino | 26/07/2018



«Ho voluto creare un luogo in cui far star bene le persone; una vera e propria casa dove trovare cibi “sani”, “buoni”, proprio come si fa in famiglia. Ho, infatti, voluto rendere il Mater non un locale ma una casa».

Ogni storia che si rispetti inizia con “C’era una volta”, e quella di [Amalia Costantini](#) non fa alcuna eccezione alla regola. **C’era una volta** una bambina cresciuta a contatto con la natura; **c’era una volta** una fanciulla affascinata da pentole e fornelli capace di rubare con gli occhi i segreti della nonna; **c’era una volta** una sedicenne in dolce attesa che aveva fatto di quel mondo il proprio rifugio. **E c’è oggi una donna** che, grazie al sostegno del marito e della famiglia, è riuscita a ricreare questo suo amato “habitat” nel [Mater](#) (Fiano Romano), un locale che ha del surreale e del “vivo”, difficile da sintetizzare in poche battute.

Mater di Fiano Romano: pizze gourmet in un tempio di valori e sentimenti

Non già per la qualità dell’offerta e la multidimensionalità della stessa, ma per quel clima familiare che si respira, quel “profumo di casa” che avvolge non appena varcata la soglia. Al **Mater di Fiano Romano**, a colpire non è solo un aroma inconfondibile di [pizze](#) sapientemente realizzate, ma anche quelle sensazioni proustiane che parlano di valori e sentimenti. Stupisce lo sguardo di Amalia, specchio di un’anima dal cuore gentile e caparbio, colpisce il suo irrefrenabile desiderio di crescita e sete di conoscenza, quella sua timidezza iniziale che svanisce non appena inizia a discorrere di cucina. Si scoprono così la Amalia instancabile lavoratrice, la Amalia brava madre e giovanissima nonna, la Amalia moglie e donna, la Amalia capace pizzaiola.

Le sue creazioni sono “sentite”, studiate, volute; sono pizze che toccano prima l’anima e poi il gusto, affascinati entrambi dal vigore di questi lieviti “rari”, meditati o addirittura “partoriti” dal cuore e dalla mente di Amalia.

Lievito madre, lunghe e attente lievitazioni, selezione manicale delle materie prime sono solamente alcuni dei capisaldi delle pizze del Mater, equilibrate nei differenti abbinamenti proposti, frutto talvolta di ispirazione, talaltra di ricordi d’infanzia e talvolta di necessità di interpretare in maniera creativa prodotti dell’orto di famiglia di indiscussa qualità.

Ricercatezza degli ingredienti, selezione severa ma tanta accoglienza

A caratterizzare il locale, infatti, è altresì la scelta accurata degli ingredienti: dalla farina all’acqua, dai salumi agli ortaggi, dal pomodoro al fiordilatte, nulla è lasciato al caso, ma passa al vaglio della severa Amalia e del suo staff. Uno staff che si muove in completa sincronia, con peculiare professionalità ed elegante ospitalità giustamente informale che contribuisce a far sentire a proprio agio tanto l’habitué quanto l’avventore.

Difficile trasmettere l’ “altro” di questa pizzeria alle porte di Roma, un “altro” figlio dell’indole di Amalia, del suo “es” da ricercatrice e “io” di cuoca, sostenuta in questo progetto dal compagno di vita Fabio e dalla famiglia. È “semplicemente” il frutto di una dedizione unica e senza compromessi, di studio quotidiano nelle ore sottratte al riposo, del bisogno cosante di scoprire, di trovare nella

teoria e nell'evidenza empirica risposte ai propri interrogativi e la forza di gettarsi alle spalle gli ostacoli che si incontrano tra sacrifici quotidiani e generalizzata superficialità.

Intervista ad Amalia Costantini

Amalia, come e quando nasce la tua passione per la cucina?

In realtà è come se fosse innata; da bambina sono cresciuta con le nonne e mi dilettao a preparare la pasta fresca della tradizione regionale. Ho avuto la fortuna di vivere in campagna, tra i profumi e i sapori dell'incontaminato.

Cosa rappresenta per te la terra?

Tutto: è vita, famiglia...

Hai poi coltivato questa tua passione frequentando corsi?

Si **TuChef**, inizialmente con un corso di cucina, poi uno di pasticceria sempre presso la stessa scuola. Faccio continui aggiornamenti.

Quando hai compreso di volerti dedicare alle lievitazioni?

Quando, presso la scuola TuChef, facemmo una breve lezione sul lievito madre. Di lì è sbocciato tutto: la curiosità e il desiderio di approfondire anche i concetti di rinfresco del lievito stesso e di idratazione dell'impasto. Ho seguito anche lezioni di Renato Bosco e nel 2008 ho creato il mio lievito, partendo dalla mela.

Con quale obiettivo hai aperto il Mater?

Creare un luogo in cui far star bene le persone; una vera e propria casa dove trovare cibi "sani", "buoni", proprio come si fa in famiglia. Ho, infatti, voluto rendere il Mater non un locale ma una casa, creando un ambiente caldo, con colori chiari che trasmettono tranquillità. Ho aperto il locale in un momento assai particolare, subito dopo la morte di mia cognata che aveva sempre sostenuto il mio progetto e credeva nelle mie potenzialità.

E cosa ti ha lasciato questo episodio negativo?

Ho capito che la vita è breve e merita di essere vissuta. Rinunciai al mio lavoro in azienda tessile per l'incerto: aprire, appunto, il Mater. Nacque inizialmente con l'idea di offrire al cliente un luogo di ritrovo con pizze semplici; solo successivamente, ho portato la mia naturale evoluzione, con pizze cosiddette gourmet.

Come mai questa evoluzione?

Poiché adoro cucinare, le pizze gourmet sono per me un modo di unire il mondo dei fornelli e quello delle lievitazioni.

Qual è il processo creativo delle tue pizze?

A volte da un ricordo, a volte è semplice ispirazione, a volte parto dall'ingrediente. Realizzo tutto di persona; aberrante per me l'uso di semilavorati o salse; acquisto la materia prima che trasformo con le mie mani.

Cosa rappresenta per te la cucina?

Condivisione, famiglia, amore; è un qualcosa che unisce, lega, far stare bene tutti. Il mio locale mi rappresenta: sono emotiva, ma mi piace condividere le mie passioni con gli altri. Per tale motivo, come dicevo prima ho creato una "casa" e non un "locale".

Esiste una pizza che ha un significato particolare?

La Mater, con San Marzano DOP, basilico, cipolla di Montoro e olio extravergine di oliva. È la pizza

della mia infanzia, è quella che mi preparava la nonna e quella che piaceva molto a mia cognata. Di qui il nome: Mater, un inno alla maternità, a mia cognata che era una madre eccezionale e al mio mondo.

Esiste un ingrediente che adori o che ti ricordi l'infanzia?

L'infanzia...le farine e le uova.

La pizza è il frutto di una mano capace, mossa sia da una mente profonda conoscitrice delle lievitazioni sia da un cuore irrimediabilmente animato da una "corrispondenza di amorosi sensi" con la cucina. Al morso, la delicata croccantezza di un impasto non napoletano né romano, lascia progressivamente il passo all'aroma intenso di farine non raffinate (solo tipo 1 semintegrale) correttamente idrate, e all'imprinting conferito da un lievito madre rigenerato con raro rigore che mai accenna a note "alcoliche".

Ben dosate le quantità degli ingredienti di ricette più "semplici" e di altre "gourmet": in entrambe le versioni, emerge una cura maniacale della ricerca, dell'accostamento, nell'obiettivo di regalare all'ospite un'esperienza completa. Ed è proprio per questa esperienza, per quel sentirsi a casa, per conoscerne i "padroni" a motivare il viaggio e la sosta. E a far sognare immediatamente il ritorno.

MATER

Via Pier Paolo Pasolini, - Fiano Romano (RM)

www.mater.bio