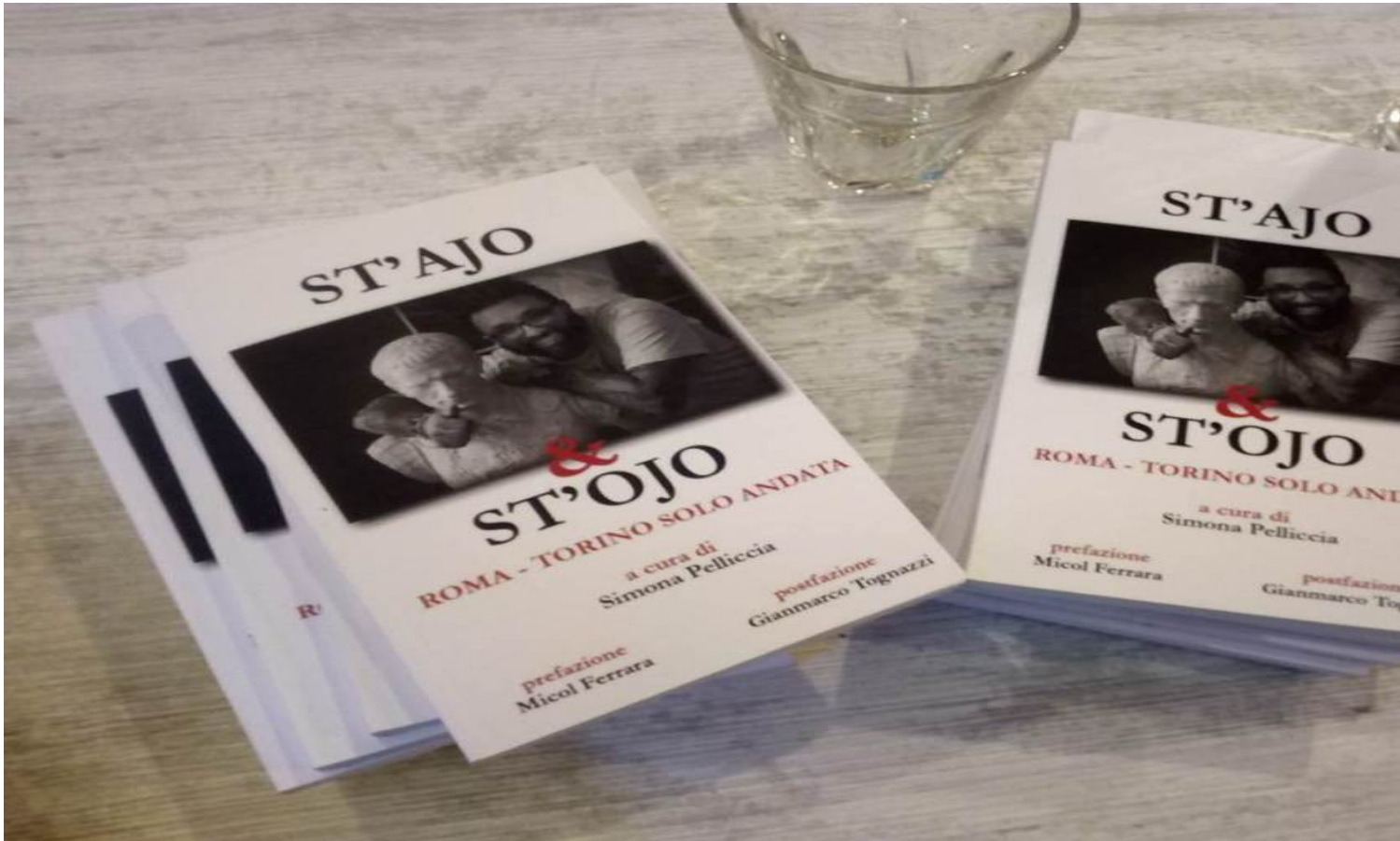


Esce “St’Ajo & St’Ojo”, il libro di Danilo Pelliccia

Lo chef romano, dal 2013 titolare del ristorante Du’Cesari a Torino, si racconta attraverso 17 ricette iconiche della tradizione capitolina



St'Ajo e St'Ojo, il libro di Danilo Pelliccia (Foto © Silvia Fissore).

«*Quello che mi ha dato Torino, Roma non me lo avrebbe mai dato*». Lo chef romano **Danilo Pelliccia** riassume così, con questa frase semplice e spontanea, il perché ha deciso di raccontare la sua esperienza umana e professionale nel suo nuovo (primo) libro "[St'Ajo & St'Ojo. Roma-Torino solo andata](#)".

St'Ajo e St'Ojo, il libro di Danilo Pelliccia

Il legame di Danilo Pelliccia con le due città, apparentemente così lontane non solo geograficamente, è fortissimo. E se è vero che Roma rappresenta le sue radici e le sue memorie, è però Torino la città che gli ha permesso di mettersi davvero in gioco e di aprire finalmente il "suo" ristorante, nel 2013.

I [Du'Cesari](#), oggi, è un piccolo angolo di Roma a Torino, in **Corso Regina Margherita**, dove lo chef ripropone i celebri piatti e le atmosfere rustiche e vivaci della Capitale. Una proposta attenta quella di Danilo, che punta a recuperare e rinsaldare, con una ricostruzione quasi filologica, quella che è la tradizione autentica della Città eterna, per soddisfare chi voglia gustare i veri carciofi "alla giudia" e le puntarelle o ancora la "carbonara come Zeus comanda".



Tonnarelli Cacio & Pepe con Cioccolato e Tartufo (Foto © Silvia Fissore).

Naturalmente non manca qualche contaminazione, con cui lo chef volutamente omaggia la sua città di adozione: è il caso della sua ormai antologica “*Tartufonara*”, una pasta che unisce il gusto tipico della carbonara a un’eccellenza locale come il tartufo bianco. O come i nuovissimi “*Tonnarelli Cacio & Pepe con Cioccolato e Tartufo*”, un piatto ispiratogli dal suo amico Guido Castagna, cioccolatiere e Maestro del Gusto torinese.

Tornando al libro, quello che il lettore si troverà tra le mani non è solo un’autobiografia, ma anche una raccolta di ricette che offrono a Danilo lo spunto per raccontarsi, in prima persona, in un dialogo intimo e diretto, rivolto alla sorella Simona.

Sono ben 17 i piatti selezionati: una celebrazione di materie prime eccellenti e di saperi e sapori salvati, talvolta, dall’oblio della memoria. I piatti e i loro ingredienti diventano così per Danilo il pretesto per un viaggio personale, che parte dai ricordi dell’infanzia, dalle estati al mare in Calabria o a Genazzano, dal quartiere Prati a Roma e che ripercorre la sua voglia di rimettersi in gioco, i primi tentativi nella ristorazione, le difficoltà, la gioia della nascita delle sue tre figlie, fino all’inaugurazione del suo ristorante. Sullo sfondo compaiono anche gli “amici suoi”, in primis **Gianmarco Tognazzi** – che ha curato anche la postfazione del libro e che da anni accompagna con i suoi vini i menu di Danilo – insieme a chef, giornalisti e ristoratori.

*«La mia vita – racconta **Danilo Pelliccia** – è stata costellata di inciampi e cadute, ma non ho mai perso la voglia di rimettermi in piedi cercando costantemente di trovare il lato positivo delle cose. Oggi guardo a Torino come alla mia seconda casa: è qui che nonostante tutto ho realizzato i miei sogni, sono diventato padre e ho avviato l’attività che ho sempre sognato, una casa, non un ristorante. Un angolo di Roma a Torino dove i miei clienti possono scoprire oltre alle note di gusto della tradizione romana e laziale anche, e soprattutto, la cultura della città che più amo al mondo e che mi ha*

messo al mondo: Roma».

Curato dalla sorella Simona Pelliccia, con la prefazione di Micol Ferrara e la postfazione di Gianmarco Tognazzi, St'Ajo e St'Ojo si può acquistare su Amazon.

|

St'Ajo e St'Ojo

Autore: Danilo Pelliccia

Uscita: febbraio 2018

Lingua: Italiano

Copertina flessibile: 148 pagine

Data di creazione

16/12/2021

Autore

silvia-fissore