



Ristorante Pizzeria al 384 di Roma: la pizza che non ti aspetti

Nelle mani del giovane pizzaiolo Roberto Ferrone nessun passaggio viene lasciato al caso e ogni fase è sorretta da una mano esperta nonostante la giovanissima età. Siamo stati nel suo locale in zona Roma Balduina e vi raccontiamo la nostra esperienza.



Al 384 Ristorante Pizzeria, Roma zona Balduina.

Incontrandolo per la prima volta al **Ristorante Pizzeria al 384**, non si può non rimanere colpiti da quegli occhi che nulla hanno da invidiare al colore del cielo, occhi che parlano di passione, competenza, desiderio reale di crescita progressiva; occhi che, prima di ogni altra cosa, comunicano un ragazzo di sani principi e dall'educazione ormai rara.

Si resta sorpresi da quel suo fare così "sereno", mosso da un amore indiscusso verso il mondo della [lievitazione](#) e, per rendersene conto, basta osservarlo mentre stende il famoso "disco di pasta" oppure seguire attentamente le sue pizze nelle diverse fasi di cottura. È palese quanto, nelle mani di **Roberto Ferrone**, nessun passaggio venga lasciato al caso: **dalla farina dello spolvero sino alle rotazioni nei vari momenti in forno**, ogni fase è sorretta da una mano così capace che si faticano ad indovinare i suoi soli 22 anni.

Ristorante Pizzeria al 384: geometria e creatività

Si rimane ancor più piacevolmente colpiti nell'osservarlo disporre con precisione gli ingredienti su ciascuno spicchio, a mo' di composizione cromatica e geometrica, seguendo le linee di un abbinamento studiato, equilibrato, nato talvolta da **ispirazione pura** talaltra in collaborazione con lo chef, professionista d'esperienza con qualche anno in più sulle spalle, pronto a sperimentare con sorprendente entusiasmo assieme al giovane pizzaiolo.



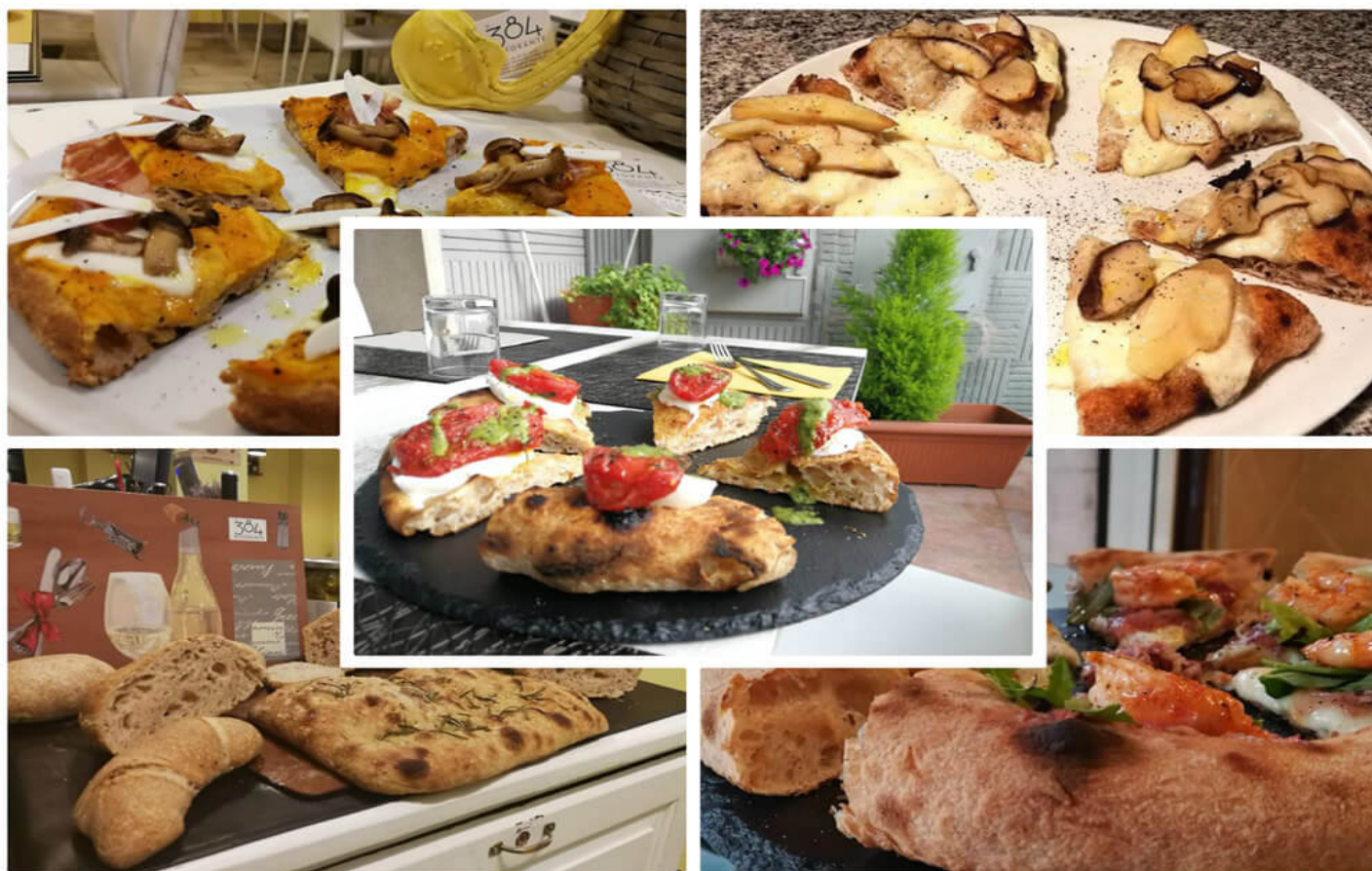
Al 384 Ristorante Pizzeria, l'interno del locale.

A colpire, inoltre, è quel clima di assoluta armonia che si respira presso il **Ristorante Pizzeria al 384 di Via delle Medaglie d'oro (Roma)**, quel senso di affiatamento tra i protagonisti dei “fuochi” e della sala, regno quest'ultimo dei genitori di Roberto, del fratello e della ragazza (anch'essa giovanissima). Un team coeso che si muove sul filo di un'intesa perfetta e a tratti magica, capace di far appassionare il cliente alle creazioni di Roberto e del cuoco, un po' d'avanguardia per il quartiere, specie quando si ereditano precedenti e vetuste attività.

Roberto Ferrone: la formazione e una pizza “tutta sua”

Roberto Ferrone sembra, vuoi per carattere vuoi per gioventù vuoi per indiscussa passione, non aver avvertito il peso del “testimone” ma al contrario, ha imposto il proprio stile: pizza servita a spicchi, con abbinamenti più o meno intriganti, tra grandi classici e **contaminazioni spagnole**.

Le sue creazioni rispecchiano la sua anima, la sua formazione e il suo sentirsi inevitabilmente attratto da farine, lieviti e mattarelli; raccontano la storia di un ragazzo che, durante le stagioni estive dell'Istituto Alberghiero, si dilettava a stendere pizze durante gli extra di lavoro in sala nei diversi locali di Roma.



Alcune pizze di Roberto Ferrone.

Formatosi da solo con la caparbia che lo contraddistingue, si è progressivamente affinato frequentando diversi corsi, attraverso studi teorici e continui esperimenti. Quasi si emoziona a descrivere gli impasti gettati, le ore passate tra banco da lavoro, forno e impastatrice alla ricerca della giusta idratazione e delle giuste ore di lievitazione. Sono innegabili i sacrifici che – meritatamente – gli hanno permesso di realizzare oggi una **pizza di buona fattura, equilibrata, dai contrasti davvero sorprendenti**.

Quella di Roberto Ferrone, infatti, **non è una pizza qualunque**, non già per la **selezione delle farine (non raffinate)** e della materia prima di cui è sempre stato un cultore, ma per l'energia che riesce a trasmettere: è, inconfondibilmente, una creazione "viva", "sentita", "sudata", una creazione studiata, pensata e dalla corretta esecuzione.

I gusti, assai sfiziosi, **riflettono appieno il suo amore per il buon cibo**, la sua indole di "segugio" e la sua anima da inguaribile viaggiatore: spunti, contaminazioni intelligenti e ingredienti di qualità (che strizzano l'occhio alla Spagna), contribuiscono a non renderla banale.

Si resta soddisfatti dalla degustazione che testimonia consapevolezza nella gestione degli impasti e della successiva cottura, cognizione del gusto e una profonda determinazione, figlia del continuo desiderio di crescita. Ma si tratta di quella “forza di spirito” sana, pura, che mai tenta all’umiltà sempre viva in Roberto e in tutto lo staff del **Ristorante Pizzeria al 384**, una squadra affiatata.



Al 384 Ristorante Pizzeria: interni.

Tra gli abbinamenti, interessante il contrasto – per l’**ortolana** – tra gli agretti, [asparagi](#) e verdure croccanti; così come colpisce quello tra **baccalà cotto a bassa temperatura, asparagi e maionese di agrumi home made**, capace di rinfrescare il morso e invitare al successivo.

Alta idratazione, farine non raffinate, lunga maturazione sono gli ingredienti per la ricetta di un florido futuro. Ed infatti, se non si fatica di certo a terminare una pizza, si fatica ad abbandonare la tavola in quell’oasi nel cuore di Roma.

Ristorante Pizzeria al 384

Viale delle Medaglie d’Oro 384 A – Roma (Zona Balduina)

www.al384ristorante.it

Data di creazione

26/06/2018

Autore

manuela-mancino