

LES BONNES ADRESSES

# Envie de saveurs italiennes ? Découvrez la pinsa romana

PAR ELIDE ACHILLE, JOURNALISTE

06 Décembre, 2021



avis aux passionnés de saveurs italiennes : vous avez une nouvelle spécialité à tester à Paris, pour calmer votre soif de découvertes gourmandes transalpines.

Son aspect, à mi-chemin entre une pizza et une focaccia garnie, vous mettra l'eau à la bouche et réveillera votre envie de saveurs italiennes. Toutefois, il vous suffira de la goûter pour vous rendre compte qu'il s'agit de quelque chose de bien différent. Considérée comme un ancêtre de la pizza « classique », la **pinsa romana** n'a été pour longtemps connue qu'à Rome et dans ses alentours, alors qu'aujourd'hui elle commence à se faire apprécier même en dehors d'Italie.

Nous l'avons découverte et goûtée pour la première fois chez **Pizz'Aria**, nouvelle adresse parisienne située dans la vivante rue de Montorgueil. Le projet a été lancé par **Victor Cohen** (de *Onii-San*), co-fondateur de *Pizz'Aria* avec **Erminio Giraudi** (qui vient de relancer le restaurant sud-américain *Anahi* en collaboration avec le chef Mauro Colagreco).

**Zoom sur la Pinsa Romana, ses caractéristiques et pourquoi vous devriez la tester !**

## Qu'est ce que la pinsa romana ?

La Pinsa est une spécialité typique de Rome, dont la recette remonte à la Rome Antique et le nom vient du mot Latin « Pinsere », qui signifie étirer. A l'origine, il s'agissait d'une espèce de pain plat et allongé préparé à base d'épeautre, mil et orge, servi pour accompagner des plats.

Croustillante à l'extérieur, la pinsa a un cœur de mie moelleuse et aérée, pour une consistance vraiment unique et légère. Le secret de cette légèreté est dans la préparation de sa pâte, dont la recette traditionnelle a évolué pour un mix de farine de blé, de riz et de soja, savamment mélangées à une quantité d'eau froide, plus élevée que pour la pizza traditionnelle, pour une pâte plus hydratée et moins riche en gluten... qui rend le résultat final irrésistible !

## La Poetica Pinsa Romana de Pizz'Aria

Dans ce petit spot au décor qui rappelle les films de Wes Anderson, le réconfort est assuré !

Ici, les pinsa sont ovales et cuites avec une base de sauce tomate et mozzarella, pour après être garnies avec de gourmands toppings : légumes grillés, pancetta, ricotta à la truffe, burrata, salame piccante... il y en a pour tous les goûts ! Le tout à déguster sur place, en livraison ou à emporter, dans une boîte graphique (presque) collector, imaginée comme une boîte d'allumettes géante.

Pour nous, ce soir-là : une pinsa Social Services (mozzarella, poivrons et aubergines grillées, stracciatella des Pouilles et basilic frais) et une Rocket Man (pulpe de tomates, mozzarella, spianata piccante de Calabre, ricotta salata, filets d'anchois de Salerne et olive taggiasche).

Au menu également, pour les becs sucrés, une pinsa en version sucrée, garnie de pâte à tartiner nocciolata (signée French Bastards) et noisettes concassées.

***Où ? Pizz'Aria***

*55, rue Montmartre 75002 Paris*

*Web*