

Trattoria a prezzi contenuti, aria popolare e localini



Così in pochi anni è nata una nuova San Lorenzo

1 INFERNOTTO



INFERNOTTO (via del Pigneto 31, telefono 0670304040). Atmosfera popolare: il ristorante -vineria è affollato di studenti e abitanti del quartiere che mangiano pasta alla carbonara (9 mila lire) o spaghetti al pesto di finocchietta (10 mila lire). Ma le ragazze preferiscono Toma con lardo di colonnata (7 mila lire) oppure Bufala di Amiseno (4 mila l'etto). Fra le particolarità, i formaggi al miele; sul conto non gravano coperto né servizio.

2 TAVERNA SCARPETTA



TAVERNA SCARPETTA (via Aquila 46, telefono 0670300799) dove si va a mangiare il pesce. Il proprietario, Innocenzo Di Francesco e la moglie Luciana si preoccupano della scelta delle ostriche, delle spigole e dei gamberoni. Aperto da quasi cinque anni, le specialità di questo ristorante sono gli agnolotti alla Scarpetta, con scampi e funghi porcini, e il rombo con le patate, che viene preparato seguendo le tradizionali regole della cucina mediterranea. Il giorno di chiusura è il lunedì.

3 TANGO BAR



Tutto cominciò dall'Infernotto, locale dove si può assistere a presentazioni di libri, ascoltare musica dal vivo, partecipare a cene in favore dei Curdi o di Cuba

# Alternativa Pigneto

**T**RATTORIE a prezzo contenuto, atmosfera popolare, qualche localino notturno con trovate originali: ecco l'identikit di via del Pigneto e dintorni, una sorta di seconda San Lorenzo che in pochi anni è passata dal "co-prifucos" notturno a un'essenziale ma vivace panorama di punti d'incontro. Si parte dall'Infernotto, la vineria e trattoria al centro dell'isola pedonale che ha cambiato faccia al quartiere. Nel locale di via del Pigneto 31, studenti, abitanti della zona e anche affezionati frequentatori che vengono da tutta la città si incontrano per assistere alle presentazioni di libri, ascoltare qualche concerto di musica dal vivo, partecipare a cene a sottoscrizione in favore dei Curdi o di Cuba. Il tutto senza modificare la gola, tra pasta alla carbonara, spaghetti al pesto di finocchietta, mozzarella di bufala e formaggi ai miele.

Nella strada non mancano altri posti dove mangiare, come la pizzeria napoletana doc Margari e la Taverna Scarpetta, specializzata in pesce, ostriche comprese, piatti forti gli agnolotti con scampi e funghi porcini e il rombo con le patate.

Poi ci sono la pasoliniana trattoria Qui se magna, con arredo semplici e piatti tradizionali, frequentata anche da Ninetto Davoli, e infine i locali più originali, come il Tango Bar, caffetteria in stile argentino, e il Tam Tam, pizzeria con effetto giungla, tra palme e serpenti imbalsamati.

Ma non basta: tra qualche giorno il quartiere avrà anche un suo punto di riferimento per quanto riguarda la cucina di sapore etnico. Infatti il via del Pigneto 44 sta per aprire i battenti Abadno, ristorante egiziano che offrirà anche spettacoli di danza del ventre.

E a due passi dall'isola pedonale, sulla via Francesina, c'è un altro punto di aggregazione giovanile, il centro sociale Ex Snia, che quasi ogni settimana organizza concerti, proiezioni, mostre, incontri e presentazioni.

Per mangiare ci sono anche le pizze di Margari, il pesce della Taverna Scarpetta e i piatti tradizionali di Qui se magna. E poi il Tango bar, tutto argentino, e il Tam Tam

4 TAM TAM



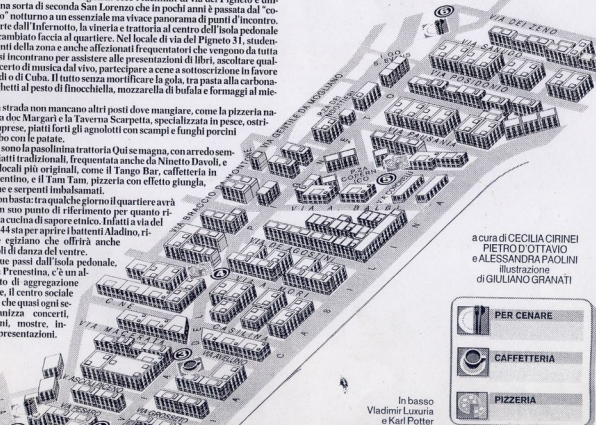
IL TAM TAM (via Attilio Mori 9) è prima di tutto una pizzeria, dove si può mangiare anche il couscous e dove da mezzanotte in poi si può ballare con la musica dal vivo. Della giungla ha però la scenografia a cominciare dalle grandi palme dipinte all'entrata. E dentro, leoni di peluche meccanici a grandezza naturale. Ma anche coccodilli, gorilla e giraffe. Poi i cobra e i serpenti veri, ma imbalsamati. È aperto tutte le sere, tranne il lunedì. Telefono 0621704310.

5 MARGARI



Da MARGARI la pizza è di quella napoletana doc. Quella col "cornicione" per intenderci. E tutto, in questo locale di via Vincenzo Coronelli 30, aperto da pochi mesi, è un omaggio alla tradizione partenopea. Michele, il pizzaiolo, sforna fragranti "ripieni" con mozzarella di bufala e ricotta, pizze con broccoli e friarelli. E anche i dolci sono sullo stesso genere: babà, pastiere, zeppole. Due le sale, più un grosso giardino per l'estate, il immerso nel verde. Il telefono è 0621700850.

6 QUI SE MAGNA



a cura di CECILIA CIRINEI PIETRO D'OTTAVIO e ALESSANDRA PAOLINI illustrazione di GIULIANO GRANATI

-  PER CENARE
-  CAFFETTERIA
-  PIZZERIA

In basso Vladimir Luxuria e Karl Potter

## QUELLI NOTTE DELLA

KARL POTTER

**VLADIMIR LUXURIA**  
"Che buono il couscous tra le liane e King Kong"



"Ebbene sì, vado pazzo per le salse molto piccanti"