

Poznajcie Stefano Procacciniego, Romanistę, który stworzył pizzę na cześć Francesco Tottiego. La Parolaccia nie jest jak większość włoskich restauracji w USA, które serwują spaghetti z klopsami i posiadają czerwono-białe obrusy.

W restauracji, której ściany zrobione są z płytek klinkierowych, a centralne miejsce zajmuje opalany drewnem piec, emanuje autentycznością, do której dążył założyciel Stefano Procaccini. Urodził się w Rzymie, i stara się pokazać swoje rzymskie pochodzenie poprzez restaurację, która znajduje się na Long Beach w Kalifornii.

Nie tylko pamiątki na ścianach przypominają o jego ulubionym klubie ale również menu jest pełne nawiązań do klubu i miasta.. *“Kiedy byłem małym chłopcem, chodziłem z tatą na Stadio [Olimpico]. Później chodziłem ze znajomymi, teraz też śledzę to co dzieje się z drużyną na bieżąco.”* W ciągu wielu lat, w których kibicował Romie wymyślił kilka rytuałów, które wykonuje oglądając mecze. *„mam ich wiele, czasami działają czasami nie. Mam szalik, poduszkę i zawsze siadam po tej samej stronie kanapy.”*

Procaccini oddał hołd klubowi wymyślając pizzę na cześć idola Rzymian – Francesco Tottiego. „Totti Pizza” to w połowie calzone, a w połowie zwykła pizza z mozzarellą, salami, kielbasą, grzybami i rukolą. Procaccini wybrał pizzę hybrydę ponieważ jak mówi: *„nigdy nie wiesz co [Francesco] robi dalej. Pójdzie środkiem, a może lewą stroną. Ja też nie wiedziałem co zrobić, tak powstała „Totti Pizza. Trochę calzone, trochę pizza. Sam nie wiem. Dokładnie to robi Totti na boisku – zaskakuje.”*

Kolejną pizzą w menu jest “Testaccio Pizza,” na cześć miejsca tak uwielbianego przez fanów Romy. *„Testaccio to serce kibiców”* - mówi Procaccini. La Parolaccia to rodzinny biznes. Dzieci Procacciniego, Francesca i Michael, pracują w niej od otwarcia 10 lat temu. Francesca jest kelnerką, a Michael, który posiada certyfikat z robienia pizzy wyrobiony we Włoszech jest kucharzem. *“Nigdy nie widziałam mojego ojca gdy dorastałam, ponieważ cały czas pracował. To całkiem fajne, że teraz pracujemy razem”* mówi Francesca.

Tłumaczenie: Urbi08

Autor: abruzzo