

KATIE PARLA

Cibo italiano nel cuore



Italo-americana con origini lucane e siciliane, **Katie Parla** compie il suo primo viaggio in Italia a 16 anni, durante una gita scolastica. Si laurea alla *Yale University* in storia dell'arte, con una specializzazione nell'arte funebre dell'epoca dell'imperatore Antonino Pio. Si trasferisce a Roma nel 2003 e dal 2008 collabora con testate internazionali come *The New York Times*, *Saveur*, *Eater*, *Food & Wine* e *Bon Appétit*. Nel 2022 fonda *Parla Publishing*. È autrice di *Food of the Italian South*, *Tasting Rome*, *Food of the Italian Islands*, *The Joy of Pizza* e, più recentemente, *Rome: A Culinary History*, *Cookbook*, and *Field Guide to the Flavors That Built a City*. È inoltre proprietaria di *Parla Tours*, con cui organizza tour gastronomici a Roma, Napoli e Venezia.

LA TUA FORMAZIONE SEMBRA PIÙ ARCHEOLOGICA CHE STORICO-ARTISTICA...

"In parte sì, anche se non ho mai partecipato a scavi archeologici. Mi sono però sempre interessata all'arte funebre imperiale, in particolare ai sarcofagi che raffigurano scene di guerra.

Dopo la laurea mi sono trasferita stabilmente in Italia.

All'inizio ho insegnato topografia romana alla St. Stephen's School, vicino al Circo Massimo."

QUANDO E PERCHÉ IL PASSAGGIO DALL'ARTE ANTICA AL CIBO?

"Il cibo mi ha sempre affascinato, insieme ai luoghi della ristorazione. Per questo ho conseguito un master in cultura e storia gastronomica italiana all'Università di Tor Vergata.

All'epoca non c'era ancora la richiesta che esiste oggi per tour gastronomici o approfondimenti editoriali sul cibo.

Ho iniziato a scriverne con continuità solo dopo il 2008, quando è cresciuto l'interesse per il turismo enogastronomico."

COME L'HANNO TROVATA I PRIMI CLIENTI?

"Dopo la laurea a Yale, una volta arrivata a Roma, ho pubblicato un annuncio sulla rivista degli alunni dell'università.

I primi clienti erano quindi laureati e dipendenti di Yale.

*In seguito il lavoro è cresciuto grazie al passaparola e agli articoli pubblicati sul *New York Times*, *Food & Wine* e *Saveur*.*

Oggi mi contattano attraverso il sito www.katieparla.com."

OLTRE A SCRIVERE, ORGANIZZA FOOD TOUR A ROMA, NAPOLI E VENEZIA.

SONO UGUALI O DIVERSI?

"Non esiste un tour standard. Il mio lavoro si basa su esperienze personalizzate. I gruppi sono molto piccoli, massimo sei persone, spesso famiglie o amici. Prima del viaggio gli ospiti scelgono il tipo di esperienza da un menù pubblicato sul sito.

A Roma, la maggior parte preferisce un walking tour dedicato a un singolo quartiere. È possibile combinarne più di uno in giorni diversi, come Testaccio, Trionfale o Centro Storico, costruendo un percorso su misura. Prima dell'esperienza chiarisco sempre aspettative, esigenze alimentari e priorità: questo è fondamentale perché il tempo a disposizione è sempre limitato e va sfruttato al meglio, in quanto sei ore a Napoli o tre ore in un quartiere romano passano in un attimo."

QUINDI OGNI TOUR È DIVERSO?

"Sì. A Napoli, ad esempio, partiamo in treno da Roma al mattino e rientriamo la sera. È un'esperienza intensa, pensata per chi vuole conoscere la città senza fermarsi a dormire.

Si parla quasi sempre di pizza: iniziamo al Rione Sanità da Isabella De Cham, con la pizza frita tradizionale, un'attività storicamente femminile. Proseguiamo al Panificio Coppola per affrontare il tema della panificazione e concludiamo da Attilio alla Pignasecca. Evitiamo volutamente i nomi più mediatici: ci interessano le realtà di quartiere. Venezia è più complessa.

Il mercato di Rialto è imprescindibile, perché lì lavorano pescivendoli e operatori del settore. Partiamo da Al Mercá dove si

mangiano panini e polpette classiche tipiche dei bacaro, come quelle di tonno o di carne, accompagnate da una carta dei vini sorprendente vasta, e anche da "All'Arco" per i cicchetti. Poi prendiamo la gondola traghetto e ci spostiamo a Cannaregio, da "Anice Stellato", una trattoria che offre un menù di snack fra il servizio di pranzo e quella di cena."

QUALI TOUR SONO I PIÙ RICHIESTI?

"Quelli di Roma, in particolare Prati e Trionfale, per un'esperienza legata a quartieri e mercati vivi e quotidiani.

Qui si entra in contatto diretto con panifici, pizzaioli e botteghe storiche. Roma oggi ha un panorama della pizza estremamente articolato: pizza al taglio, in teglia, a sfoglia, tonda.

Nel Trionfale riusciamo a raccontare questa complessità."

CON QUANTE GUIDE LAVORA?

"Tra otto e nove collaboratori, tutti con almeno dieci anni di esperienza."

QUALI PIATTI SOGNANO I SUOI CLIENTI?

"Arrivano con idee molto precise, spesso influenzate dai social, soprattutto sulle quattro paste romane: carbonara, cacio e pepe, amatriciana e gricia. Il mio compito è spiegare che la tradizione romana non si esaurisce lì: se non si assaggiano anche le fettucine con le rigaglie, i rigatoni con la pajata, la trippa o gli gnocchi al sugo di coda, allora non si è davvero mangiata Roma.

A Napoli il sogno resta la pizza, naturalmente, ma cerco sempre di allargare il discorso. Faccio assaggiare anche la mozzarella di bufala e una selezione di fritti, perché fanno parte integrante della cultura gastronomica napoletana. Alcuni piatti non si mangiano durante i tour, ma li consiglio indicando i posti giusti."

C'È INTERESSE PER IL QUINTO QUARTO?

"Sì, spesso. Anche per il cavallo, come le coppiette al mercato di Testaccio o all'Osteria Bonelli, a Tor Pignataro."

QUALE TIPO DI PUBBLICO PARTECIPA AI TOUR?

"Prevalentemente americani, ma non necessariamente italo-americani. Ci sono australiani, inglesi, israeliani e nord-europei, in generale anglofoni."

SETTE RISTORANTI ROMANI DA CONSIGLIARE?

"Cesare al Casaletto, Tavernaccio da Bruno, Piatto Romano, Santo Palato, Trecca a San Paolo, Armando al Pantheon e Grappolo d'Oro."

A NAPOLI?

"Da Attilio, Causeari Cautero, Isabella De Cham, Panificio Coppola, Friggitoria Vomero e Antica Salumeria Malinconico."

A VENEZIA?

"Anice Stellato, Vini da Gigio, Alle Testiere, Acquastanca a Murano, La Maddalena a Mazzorbo, All'Arco e Al Mercá."

LA SUA ESPERIENZA DIRETTA NEL PROGRAMMA TV DI STANLEY TUCCI SEARCHING FOR ITALY?

"Abbiamo parlato dell'ex mattatoio e del quinto quarto. L'ho portato a mangiare trippa e rigaglie da Santo Palato."

QUALE OPINIONE HA DI GUIDE E CRITICA GASTRONOMICA?

"Il giornalismo di viaggio è in difficoltà: viaggiare costa e spesso non si viene rimborsati, quindi molti accettano inviti gratuiti, che allontanano però dal concetto vero di giornalismo.

Io non lo faccio. Per questo considero molto serie guide come quelle di Slow Food, che non adottano logiche pay-to-play."

COSA AMA DI PIÙ DEL SUO LAVORO?

"Il contatto umano, con i viaggiatori ma soprattutto con macellai, fruttivendoli e artigiani del cibo."

E COSA LE PESA?

"La presenza costante sui social. La trovo pesante."

COME LEGGE L'EVOLUZIONE DEI LOCALI CONTEMPORANEI?

"I nuovi format all-day café rispondono a esigenze economiche e sociali. Non nascono per passione ma per sostenibilità.

Funzionano nei quartieri giovani e offrono quantità a prezzi contenuti, spesso con prodotti standardizzati."

I TURISTI CERCANO SUSHI?

"Raramente. Piuttosto sono curiosi delle cucine etniche presenti a Roma: etiopiche, coreane, cinesi regionali. Il sushi è meno interessante."

MERCATI DA NON PERDERE?

"Rialto a Venezia, Trionfale a Roma, il mercato del pesce a Catania."

COM'È CAMBIATA LA VENDITA DEL CIBO NEGLI ULTIMI ANNI?

"Meno botteghe familiari, più supermercati. In positivo, però, la crescita dei mercati contadini dal 2009."

E LA RISTORAZIONE?

"Meno gestione familiare, più gruppi e fast casual."

IL PROSSIMO PROGETTO?

"Un libro tascabile sul cibo romano e su dove mangiarlo, pensato sia per chi visita la città sia per chi ci vive, includendo anche mercati e botteghe dove fare la spesa."