

Roma, Il Sorì l'enotavola di Paky Livieri a San Lorenzo



Il Sorì, Paky Livieri
di Virginia Di Falco

Sarà anche come dicono i più modaioli, che San Lorenzo a Roma “non si porta più”, surclassato da posti più alternativi, come il Pigneto o diversamente recuperati come Centocelle.

Ma per intere generazioni continua a essere il quartiere popolare al quale si è affezionati da sempre, quello degli studenti, dei locali re-interpretati più che ristrutturati, dove le idee, per anni, hanno fatto più di ingegneri e architetti messi insieme.

In tanti, invece, sono andati via negli ultimi anni. Ci sono ovviamente le eccezioni, come *Tram Tram* della caparbia Fabiola Di Vittorio che del suo quartiere mai e poi mai farebbe a meno.

O anche chi si è trasferito in centro con la sua attività, portando con sé ricordi e nome, come Enrico Pierri, con il suo [Sanlorenzo](#).

Paky (Pasquale) Livieri anima napoletana trapiantata a Roma, invece, al nome San Lorenzo ha sempre associato il barbaresco di Angelo Gaja, e così ha poi deciso di chiamare la sua enotavola: il Sorì.



Il Sorì, uno scorcio della saletta

Esattamente tre anni fa ha aperto proprio qui una enoteca che è pure una piccola bottega di cose buone. Soprattutto, è anche una piccola tavola, sia calda che fredda, a seconda dei prodotti che gli arrivano in cucina e – da come si capisce subito – a seconda di come «gira 'a capa». In carta si trovano infatti sempre almeno un piatto di carne e uno di pesce; taglieri di formaggi e salumi, crostoni (ottimo il pane) e una fantastica mozzarella di bufala di Paestum, con consegne giornaliere. Le verdure non mancano mai, grigliate o ripassate in padella. Così come il polpo, cucinato alla gallega oppure con

le zucchine alla scapece.



Il Sorì, mozzarella e ricotta di Paestum

Se poi si sta sintonizzati con il suo profilo Facebook si intercettano gli appuntamenti a tema, con le ostriche e lo champagne, degustazioni di annate particolari, oppure, nei periodi di festa, con pastiere e casatielli fatti come tradizione comanda.

Ogni sera, alla lavagna trovate circa una trentina di etichette alla mescita, dalle bollicine francesi alla Mosella (che Paky conosce molto bene e adora) al Sud meno scontato, alla Campania tutta. Con prezzi più che onesti, tanto al bicchiere che sugli scaffali.

Da non perdere l'angolino della dispensa, dalla pasta al tonno, alle conserve.



Il Sorì, polpo con le zucchine alla scapece

Chè a Pasquale questo piace: selezionare e, soprattutto, condividere. L'attenzione dell'oste moderno che si legge negli occhi quando chiedi un suggerimento sul vino o quando gli è arrivato un prodotto che deve farti assaggiare.

Un posto dove si sta bene, e dove è piacevole farsi contagiare.

Il Sorì

Bottega Eno Gastronomica

Via dei Volsci, 51

Tel. 393 431 8681

Aperto dal lunedì al sabato, dalle 17:30 alle 20:00

Chiuso: domenica

