

Il Cilento su una pizza: Da Zero presenta il nuovo menù e la linea “Incontro”

scritto da Enzo Radunanza | 02/12/2022



Siamo stati nel locale bolognese della catena nata nel 2014 a Vallo della Lucania. La nuova carta è stuzzicante e colorata, tra pizze di ottima fattura e prodotti tipici cilentani, oggi acquistabili anche in vetro grazie alla linea “Incontro”

Qualche giorno fa a Madrid si è svolta la cerimonia di premiazione di **50 Top World Artisan Pizza Chains**, la classifica delle migliori catene di pizzerie artigianali. Al 23° posto si è posizionata **Da Zero**, la catena nata nel 2014 a Vallo della Lucania e con sette insegne in Italia, da Firenze a Bologna, da Milano a Torino.

Pizzeria Da Zero tra le migliori 50 al mondo

Un successo importante per i fondatori **Carminé Mainenti** e **Giuseppe Boccia** che, fin dall'inizio, si sono distinti per la costante ricerca della qualità e per l'impegno a promuovere - nel resto d'Italia - le tradizioni gastronomiche del Cilento. Siamo in una delle otto culle della Dieta Mediterranea presenti nel Mare nostrum dove l'opulenza della tavola si accompagna ad alimenti ricchi di virtù nutrizionali, lavorati con procedimenti che ne esaltano la salubrità.

«Essere stati a Madrid, insieme ai maggiori imprenditori mondiali della pizza, è un traguardo che ci riempie di orgoglio. Aver potuto portare l'esperienza Da Zero su un palco di tale prestigio con interlocutori provenienti da tutti i continenti arricchisce il nostro bagaglio di conoscenze e ci spinge a continuare sulla strada che percorriamo da oltre otto anni, fatto di cibo buono e gioia di condividere la tavola» hanno dichiarato Mainenti e Boccia.

Il nuovo menù della pizzeria Da Zero

A Bologna la pizzeria Da Zero ha aperto un anno fa ([ve ne avevamo parlato qui](#)), inserendosi immediatamente tra i locali di tendenza in città, nonostante un'agguerritissima concorrenza.

Ci siamo tornati dopo la presentazione della nuova carta e per scoprire le ultime novità del progetto, tra cui una linea di prodotti commercializzati con il marchio "**Incontro**". Si tratta di ortaggi, salumi, birre e distillati (ottimo l'**Amaro di fichi bianchi e limoni**), espressione della migliore artigianalità cilentana.

Abbiamo ritrovato la bella atmosfera di un locale luminoso e sobriamente elegante, in cui l'ospitalità dello staff, coordinato dal direttore Emanuele Ferolla, è l'anticipo di un'esperienza che si conferma soddisfacente anche a tavola.

Una pizza della migliore tradizione partenopea

Il **forno a vista** permette di ammirare l'impegno, silenzioso, di pizzaioli ben coordinati che lavorano **impasti lievitati da 70 a 73 ore**, con molta acqua, poco lievito e un blend di farine appositamente ideato per ottenere un prodotto che non perde di forza ed è più digeribile. La presenza di semola nell'impasto, inoltre, conferisce una leggera croccantezza alla pizza, che risulta leggera, ben alveolata e con una giusta sapidità data dal **sale marino integrale**, autentico portento per combattere i radicali liberi del nostro organismo.

Il valore aggiunto degli ingredienti cilentani

È uno spaccato di una realtà antica e fortemente legata alle tradizioni artigianali quello che si sperimenta sulla tavola della pizzeria Da Zero a Bologna. Dalla scelta del km zero al rapporto diretto con produttori virtuosi, che garantiscano qualità e tracciabilità della materia prima, si ottengono pizze speciali con olio DOP del Cilento, diverse varietà di pomodori (Piennolo, San Marzano, Datterino giallo e datterino fresco, pacchetelle), [mozzarella di bufala Campana DOP](#) e quella nella **mortella**, olive ammaccate, soppresata di Gioi, peperoncino serpentino e le alici di menaica. E ne abbiamo citati solo una minima parte.

Alcune specialità del Menù Da Zero a Bologna

In questo periodo, dal menu Da Zero a Bologna si può scegliere un antipasto a base di **“Scarola saltata, alici, olive ammaccate e origano della linea Incontro”** oppure i **mini-crocchè**, nelle versioni **“Made in sud”** (con broccoli e crema di ‘nduja) e **“Parmigiana”** (con parmigiana di melanzane e fonduta di Parmigiano reggiano).

Una delle novità sono le pizzette **“Da giù”**, fritte e poi ripassate al forno, ideate in collaborazione con [Casa Surace](#), casa di produzione nata a Sala Consilina che ha valorizzato usi, costumi e tradizioni alimentari del Sud in chiave umoristica. **“Da giù”** sono condite con ragù napoletano di macinato di vitello, caciocavallo all’uscita e basilico.

Dalle pizze più classiche alle versioni speciali, il filo conduttore è l’equilibrio dei sapori e delle consistenze, con sapidità e piccantezza mai troppo accentuate e capacità di accontentare palati diversi.

Abbiamo mangiato un’ottima **“Marinara cilentana”**, con pacchette di pomodoro, alici di menaica, olive, capperi, aglio, origano **“Incontro”** e basilico; per chi ama il piccante consigliamo la pizza **“Incontro con il diavolo”** farcita con pomodorini del piennolo, origano e salsiccia piccante **“Incontro”**, fior di latte e peperoncino.

Squisiti i filetti di tonno di Palinuro che campeggiano su crema di cipolle, fior di latte, olive ammaccate e basilico: è la **“Tonno e Ammaccate”**, una delle pizze più particolari del menù e delizioso connubio tra mare e terra.

Si chiama **“Vegetariana d’inverno”** la pizza ideata per chi non mangia carne ma che, in realtà, può essere apprezzata davvero da tutti per la bella armonia data dall’incontro di crema di broccolo romano, fior di latte, funghi, pomodori secchi e cialdine di Parmigiano.

Pizzeria Da Zero Bologna

Via Malcontenti, 3/2a - Bologna

Aperta tutti i giorni a cena

[Sito web](#)