



Tutti pazzi per la pizza, alcuni indirizzi da non perdere

Fritta, al padellino, classica, contemporanea, crunch, alla griglia. E poi la faticosa domanda: forno a legna o forno elettrico? Quanti modi per dar vita al cibo italiano più copiato al mondo. Negli ultimi anni, maestri pizzaioli ne hanno creato delle eccellenti versioni: noi vi suggeriamo cinque pizzerie dove siamo stati di recente

La pizza è uno dei piatti più amati e diffusi al mondo: originaria della Campania, ha conquistato il cuore e il palato di persone in tutto il mondo, diventando un'icona della cucina internazionale. Il celebre disco di pasta non è una semplice pietanza: è un'**opera d'arte culinaria** che si presta a infinite varianti e combinazioni di sapori.

5 pizzerie italiane da provare

Senza voler stilare una classifica, vi raccontiamo di **5 pizzerie e pizzaioli italiani** che abbiamo avuto il piacere di conoscere di recente. Parleremo di condimenti e topping ma anche di impasti, che oggi compongono il variegato mondo dei lievitati dell'arte bianca.

L'impasto della pizza è uno degli elementi chiave che ne determina sapore, consistenza e bontà e offre un'esperienza gustativa diversa. Base soffice e leggera o crosta sottile e croccante? Forno a legna o elettrico? Ognuno di questi metodi di lavorazione e di cottura concretizzano una prospettiva diversa, consentendo di sperimentare sapori e consistenze uniche.

Non abbiamo trascurato anche l'**attenzione che questi artigiani hanno riservato alla carta dei vini** perchè, sempre di più, con la pizza non si bevono solo birra e Coca-Cola.

I Tigli a San Bonifacio, indimenticabile la doppia cottura

Quando si parla di pizza è importante non avere verità assolute ma il metodo di [Simone Padoan](#) ha fatto scuola e oggi ha dato vita a una base, soffice o croccante, sottile o più alveolata, in relazione alla "farcitura" che si deciderà di abbinare.

Tutti gli impasti sono realizzati con farine integrali e semintegrali a lievitazione naturale; in alcuni casi, vengono aromatizzati con altre farine o semi. A seconda dell'idratazione, della lavorazione o del tipo di cottura, assumono consistenze e croccantezze differenti.

Quella della **doppia cottura** de I Tigli consegna una pizza dall'impasto nella sua maturazione ottimale: tra le diverse che abbiamo provato la *focaccia al mais con baccalà mantecato e piselli* e la *classica con pomodoro al forno e acciuga*. **Carta dei vini** frutto di scelte mirate che dedica ampio spazio a piccoli produttori. **Info:** www.pizzeriaitigli.it



I Tigili: la “Pomodoro e acciughe” e la “Baccala e piselli” (Foto © Salvo Ognibene).

Saccharum in provincia di Palermo, la pizza tonda

Ad Altavilla Milicia, **Gioacchino Gargano** dal 2019 punta tutto sulla ricerca e la sperimentazione pur rimanendo nel solco della territorialità. Tra le punte di diamante dell'isola dell'arte bianca, propone non solo degli impasti di alta qualità ma anche ben abbinati ai topping che sottolineano il suo passato da chef prima che di pizzaiolo.

Buonissima la **pizza tonda**, strepitoso lo **sfincione bagherese**, una pizza tradizionale del territorio che Gargano propone con tutti gli ingredienti originali: cipolla di Giarratana, tuma, ricotta fresca, acciughe di Aspra, mollica tostata di pane fresco e origano. La **pizza di Saccharum**, cotta nel forno a legna, è un equilibrio perfetto tra farine macinate a pietra ed elevata idratazione: il risultato è un impasto leggero, croccante e gustoso. Una particolare nota di merito sul vino e alla responsabile di sala Loredana Sparacino, alla mescita anche Champagne. **Info:** www.saccharum.it



Gioacchino Gargano (Foto © Salvo Ognibene) e le sue pizze (Foto © Saccharum).

Frumento a Catania ed Acireale, l'impasto napoletano

In pochi anni dall'apertura avvenuta nel 2015 ad Acireale, **Emanuele Serpa** e **Federica Lazzaro** sono riusciti a trasformare una piccolissima pizzeria in un format legato al territorio, proponendo un'idea contemporanea della pizza, una selezione incessante e appassionata di produttori e prodotti (con diverse collaborazioni e una carta dei vini che in città può essere di esempio), la convinzione di un approccio naturale nella scelta degli ingredienti, nel modo di porsi, una curiosità spinta e una programmazione oculata: oggi, dalla carta della **Pizzeria Frumento** si possono scegliere 60 pizze partendo da cinque tipi di impasto (russello, segale irmana, un impasto a base di farina bianca a lunga lievitazione, l'antico khorasan ed Enkir). Noi vi consigliamo la *Margherita con l'impasto napoletano*.

L'apertura della seconda pizzeria è avvenuta a Catania nel 2022, la terza arriverà a breve in Piazza San Francesco d'Assisi (cardinale Dusmet) mentre a inizio ottobre, sbarcherà a Modica. Nel frattempo il concept si è allargato dando vita a **Frumento a Mare** a Santa Maria La Scala. **Info** : www.pizzeriafrumento.com



Emanuele Serpa e la sua Margherita (Foto © Frumento).

L'Orso in teglia, a Messina

La prima pizzeria di **Matteo La Spada** è stata aperta nel 2014. Campione di consensi in pochi anni, oggi propone un'offerta diversa nelle tre pizzerie di Messina: **L'Orso** in Via Calapso 12, **L'Orso in teglia** dal 2019 sul viale San Martino 172 e l'ultimo arrivato da meno di un anno **L'Orso in Duomo** a Piazza Duomo 8 che conserva la sua predisposizione di pizzeria proponendo la pizza contemporanea (e quella in tripla cottura) ma abbraccia anche la cucina.

Torniamo alla **pizza in teglia** che propone ogni giorno circa 12 gusti di pizza diversi che cambiano a seconda della stagionalità: l'impasto è costituito con farine di tipo 1 ed una piccola percentuale di margherito (grano duro siciliano) e poi solo acqua, farina e sale integrale di Trapani. Per la lievitazione viene utilizzato un pre-fermento che lievita e matura per 48 ore. **Info:**

www.facebook.com



L'Orso in Teglia a Messina (Foto © Facebook).

SEU Pizza con Vista, contemporanea vista sui tetti di Roma

Pier Daniele Seu è conosciuto a Roma (e ovviamente fuori dalla Capitale) per **Seu Pizza Illuminati** a Rione Trastevere ma vogliamo raccontarvi un'altra storia, quella della collaborazione tra Seu e l'**Hotel W Rome**, a due passi da Piazza di Spagna e all'interno di due palazzi storici (parte di Marriott International).

Il menù di **Seu Pizza con Vista**, oltre alla **pizza** e ad una proposta di **crudi di pesce**, introduce una selezione di fritti, tra i quali troviamo il **supplì**, la **crocchetta di patate** e la **lasagna**. Le sfiziose proposte trovano spazio nella spettacolare **terrazza con piscina e Wet Deck**, con una vista unica, che spazia dall'elegante palazzo dell'Istituto Svizzero, di fronte all'albergo, alla distesa di tetti del centro storico di Roma e all'Altare della Patria.

Torniamo alla pizza: si inizia sempre dalla *Margherita DOP*, classicissima ma molto buona, per passare alla *Napoli* (pomodoro San Marzano, fiordilatte, acciughe di Siacca e origano), fino ad arrivare ad alcuni must di Pier Daniele, come l'*Assoluto di Pomodoro* e la *Fior di Cotto*. Buona la pizza vista Roma, ottimi i cocktail. Carta dei vini adeguata con un discreto focus sugli spumanti.

Info: www.marriott.com.



La Margherita di SEU e la terrazza panoramica (Foto © Salvo Ognibene).

Avrete notato una grande mancanza: la Campania ma non abbiamo dimenticato la grandezza di questa regione in fatto di pizza. Le dedicheremo un articolo approfondito, sicuramente presto.

Data di creazione

01/09/2023

Autore

salvatore-ognibene