



Mercurio Pizza: venticinque anni di Tonda Romana tra etica e sapore

A Pomezia, Marco Massaccesi e Alessia Di Battista celebrano un quarto di secolo di ricerca autentica. Dalla dark kitchen all'esperienza completa, passando per l'inclusività alimentare e una profonda attenzione ai gusti contemporanei

La **pizza romana** è sempre stata una questione di carattere: sottile, fragrante, diretta, con quel bordo croccante che scricchiola tra le dita.

Negli ultimi anni questo stile ha iniziato a confrontarsi con nuove sensibilità gastronomiche. Cambiano le scelte alimentari, cresce la richiesta di opzioni vegetali e aumenta l'attenzione verso impasti più curati, più leggeri, più responsabili.

Mercurio Pizza entra in questo scenario con una tonda che non rinnega la propria identità, ma la affina, la rende più agile e la apre a un linguaggio etico. **Marco Massaccesi** e **Alessia Di Battista** ragionano sulla stagionalità, con una pizza che rispetta i produttori, valorizza ingredienti freschi e dedica attenzione reale al **mondo vegan**, non come moda, ma come loro scelta di vita.

Dalle consegne in motorino alla veranda con il jazz

Niente sala, niente servizio al tavolo: solo pizza e delivery, in un formato che oggi chiameremmo **dark kitchen** ma che allora era semplice intuizione imprenditoriale. Sette giorni su sette Marco sperimenta con farine biologiche mentre Alessia perfeziona topping e dolci. Il tutto consegnando pizze a domicilio con un logo dal sapore mitologico: un Mercurio in sella a un motorino.

Il passaggio da asporto a pizzeria serale arriva nel 2019, dopo una pausa riflessiva. Nasce così uno spazio raccolto: veranda con vetrate, luci che sfiorano il legno, un jazz discreto che accompagna i tavoli e un servizio che conserva la stessa coerenza del progetto originario. Niente scorciatoie, niente basi pronte, niente surgelati. Tutto viene fatto in casa.



Marco Massaccesi e la compagna Alessia Di Battista, titolari di Mercurio Pizza a Pomezia (Foto © Malinda Sassu).

La forza di una coppia guidata dalla qualità

Marco e Alessia funzionano perché si completano. Lui è la mente che studia farine, idratazioni, maturazioni. Lei è la sensibilità che definisce i topping, struttura i dolci e dosa gli equilibri. Entrambi portano in cucina un bagaglio familiare fatto di ricette tramandate e rituali conviviali.

Nessuna stravaganza, nessuna ricerca dell'effetto: solo ingredienti eccellenti lasciati esprimere. Non ci sono preparazioni industriali, non c'è nulla che arrivi da lontano.

Al mercato trovano ogni giorno verdure e frutti maturi al punto giusto; dai piccoli fornitori arrivano le uova allevate a semi di canapa dell'azienda **Silvia O.**, l'olio **Flaminio**, il miele millefiori di una minuscola realtà artigiana, **Zafferano Monticiano**. Questi ingredienti diventano protagonisti del menù, spesso disponibili in doppia versione: onnivora e vegana.

L'impasto: tre farine, quarantotto ore, quattro minuti

La protagonista è lei: la **romana stesa a mattarello**, un disco sottile che scrocchia con eleganza.

L'impasto nasce da un **blend di farine italiane** biologiche, macinate a pietra: tipo 1, tipo 2 e una percentuale di integrale. La **maturazione parte da 48 ore** e prosegue in modo lento, naturale.

La cottura avviene invece in un forno a legna convertito a gas – scelta dettata dal rispetto per la salute dei clienti – con tempi più dilatati del consueto: quattro minuti e mezzo di calore dolce che restituiscono una base croccante ma mai secca, leggera nel morso.

La pizza romana di oggi passa anche da qui: dalla consapevolezza che il gusto non può prescindere dal benessere.



I supplì di Mercurio Pizza: tecnica e stagionalità nei fritti che anticipano le pizze (Foto © Ufficio Stampa)

Fritti e antipasti che raccontano tecnica e passione

La **scelta vegan** non è opportunismo: nasce dalla sensibilità di **Marco e Alessia** e dalla volontà di offrire alternative credibili a chi ha esigenze specifiche.

Prima delle pizze, il percorso inizia dagli antipasti. I **supplì** sono realizzati con riso Acquerello e fiordilatte artigianale: la versione classica incontra quella all'**Alfredo**, fino alla versione con rigaglie di pollo e finocchietto. Per i vegani, il supplì con risotto alla zucca custodisce un cuore di crema di tofu e cipolla, dimostrazione che l'inclusività non significa compromesso.

Le **crocchette** giocano con accostamenti inaspettati che vanno dal cavolo rosso e patate Prunelle al polpo e patate. Poi arrivano le **bruschette** a lievitazione naturale, i **taco di pizza**, la **pasta madre liquida** fritta con cipolle di Tropea essiccate a raccontare ricerca e tempo dedicato.



La Giovanna, con pancetta cotta in tre tempi, patate, stracchino e scaglie di aceto balsamico (Foto © Malinda Sassu).

Le pizze: un panorama di territorio e identità

Il menu di **Mercurio Pizza** è vasto senza essere dispersivo. Le classiche celebrano la romana più autentica attraverso ingredienti puliti e precisi. La **Marinara** è un ritorno alle origini: crema di datterino confit, battuto di origano, aglio e prezzemolo in olio extravergine. Un omaggio alla rossa da forno di una volta, quella delle colazioni dei lavoratori nei panifici.

Più complessa la **Baccalà in viaggio**, dove il merluzzo cotto a bassa temperatura incontra n'duja, peperone crusco croccante e chips di topinambur mentre la **Giovanna** celebra l'omonima pancetta, cotta in tre tempi diversi, e la equilibra con patate, stracchino e scaglie di aceto balsamico.

Originale la **Molto Capricciosa**, dove funghi e carciofo fritto incontrano prosciutto di Parma 24 mesi e un *uovo pochè* fritto che, una volta tagliato, lega tutto con una colata morbida.



Il dolce Vegoloso, biscotto di datteri con crema di avocado, frutti rossi e coulis di passion fruit (Foto © Malinda Sassu).

Il dolce capitolo finale

I dolci di Alessia seguono la stessa filosofia del salato: freschezza e artigianalità.

Accanto ai classici come tiramisù, cheesecake e crème brûlée, spiccano proposte vegan curate nei dettagli. Il **Vegoloso** è un biscotto fatto con datteri, mandorle e cocco, sovrastato da crema di

avocado, frutti rossi e coulis di passion fruit. Il **Ciuri Ciuri** rilegge invece il cannolo siciliano usando impasto della pizza fritto come cialda. Imperdibile la **pizza fritta ripiena di ricotta e visciole**.

Le bevande completano l'esperienza con **birre artigianali italiane** selezionate per compatibilità di lieviti con l'impasto – dettaglio da nerd gastronomici – vini naturali che valorizzano il territorio e distillati di pregio, dai whisky giapponesi ai rum invecchiati.

Venticinque anni di coerenza

Mercurio Pizza festeggia un quarto di secolo restando fedele all'intuizione originaria: la qualità.

Marco e Alessia hanno trasformato una pizzeria d'asporto in una destinazione gastronomica costruita su studio, costanza e rispetto degli ingredienti: un percorso che oggi trova compimento in una tonda che guarda al presente con solide radici e che a **Pomezia** ha trovato la sua espressione più compiuta.

MERCURIO PIZZA

Via dei Castelli Romani 33 – Pomezia (LT)

[Pagina Instagram](#)

Data di creazione

20/11/2025

Autore

malinda-sassu