



La classica napoletana nel centro di Brescia è quella di Endrit Rustemi, a due passi da Piazza della Vittoria

Polpettine e fiori di zucca, pizze napoletane classiche dal cornicione croccante, primi piatti come tradizione comanda: la pizza (e la cucina) partenopea nel cuore della città lombarda si prova dal giovane Endrit Rustemi

Napoli sarà pure la patria della pizza in Italia, ma non è certo l'unica città dove mangiarne di ottime! Pensiamo a **Brescia**, ad esempio. Che negli ultimi anni ha saputo regalare al suo pubblico di pizza-lover tanti interessanti indirizzi da scoprire e, perché no, riscoprire.

Se si cerca una pizza contemporanea, **Pappalardo** la fa da maestro. Ma se si vuole assaggiare qualcosa di più "tradizionale", la **classica napoletana dal cornicione croccante**, allora la proposta di **Endrit Rustemi** è una valida risposta!

Endrit Rustemi: la pizza napoletana a Brescia

Endrit Rustemi è un ragazzo **classe '91**, nato in Albania, che, arrivato in Italia a 9 anni, ci ha messo davvero poco a innamorarsi del piatto italiano per eccellenza, costruendosi un proprio curriculum e una propria filosofia tra i forni di Rossopomodoro e quelli di Pizzium, tra tanta formazione e tanto lavoro.

Siamo in pieno centro, poco distanti (per i forestieri) dal comodo parcheggio sotterraneo di **Piazza della Vittoria**. Una volta varcata la soglia della pizzeria, l'atmosfera non lascia dubbi: una serie di quadretti a tappezzare le pareti, tutti a ritrarre la Costiera amalfitana, Napoli, la Campania, le sue bellezze, i suoi paesaggi, i suoi scorci introvabili in qualsiasi altra parte del mondo. Il **locale è ampio** (ma è consigliata la prenotazione) e l'offerta è varia e impone almeno una seconda visita.

Nel pieno stile napoletano, si comincia con i **fritti**: consigliatissime le **Polpettine** melanzana, pomodoro saltato e scaglie di grana e i **Fiori di zucca** con ricotta di bufala, prezzemolo, sale e pepe. Gustosi, freschi, croccanti... l'unico pericolo è quello di esagerare, rischiando di togliere spazio alla pizza.



Polpettine melanzana, pomodoro saltato e scaglie di grana (Foto © Marco Di Giovanni).

Per la sua pizza, Endrit usa un **impasto diretto** con un'idratazione che oscilla tra il 65 e il 75%; da 24 a 36 ore di lievitazione a temperatura ambiente e farine di tipo 1 e di tipo 0 firmate **Molino Dallgiovanna**. Il cornicione invece è realizzato a partire da semola di grano duro, che

permette di ottenere un morso più croccante.

Una carta ricca e varia

Davvero varie e differenti tra loro le referenze. Dal canto nostro, consigliamo l'immane **Parmigiana**, con ricotta salata, pomodoro sale e pepe, per chi ama i gusti più radicati nella tradizione della pizza napoletana. O la **Bianca con patate della provincia di Agerola, pancetta cruda affumicata** (dal mantovano), olio e basilico, per chi vuole concedersi uno strappo alla regola. La **Salsiccia e friarielli** però la fa da padrona: salsiccia battuta al coltello e friarielli fatti in casa, perché non è solo la tradizione a vincere in casa Rustemi, ma anche la qualità degli ingredienti – il pomodoro da Endrit è San Marzano, il fiordilatte è quello di Agerola, le alici sono di Cetara, il pecorino romano Dop, l'olio evo dalla Puglia etc...



“Bianca con patate della provincia di Agerola e pancetta” e la “Salsiccia e friarielli”
(Foto © Marco Di Giovanni).

Non solo pizza, Endrit conquista anche con la cucina di mare

E se già tutto questo non bastasse, dalla pizza si passa alla cucina... e che cucina! I crudi di mare, di altissima qualità, trasportano immediatamente lungo le coste della Costiera. Piatti come

la Frittura, il tonno o il branzino sono un'ottima alternativa a chi, in una serata in compagnia, vuole assaggiare qualcosa di differente dalla classica pizza napoletana. Last but not least, i primi: da assaggiare gli **Spaghetti alla Nerano**, una rarità, e **quelli alle Vongole veraci**, come tradizione comanda!



Gli Spaghetti alla Nerano e quelli alle Vongole veraci (Foto © Marco Di Giovanni).

Endrit Rustemi

Via Annibale Calini, 6 – Brescia

www.facebook.com

Data di creazione

08/01/2025

Autore

marco-digiovanni