



Piano B, la pizzeria a Siracusa di Friedrich Schmuck che è diventata un'istituzione

Le romane in pala o sottilissime e quelle napoletane con il cornicione alto. Ma anche le nuove pizze al padellino e le imbottite. Ecco una delle migliori pizzerie contemporanee italiane che ha cambiato il volto della città aretusea

Si può dire che **Piano B** abbia dato il via a una svolta nella scena della **pizza a Siracusa**. E non solo perché ha introdotto in città la pizza romana, sia quella sottile che quella in pala, ma proprio per un'idea nuova di pizzeria. Per il concetto che la pizza, condita in modo semplice o con ingredienti più ricercati, possa rappresentare un grande racconto di cucina italiana.

Gli inizi di Piani B a Siracusa: la nostalgia della pizza romana

Tutto è iniziato nel 2014 con **Friedrich Schmuck**, titolare e fondatore di Piano B, che insieme alla madre decise di buttarsi in questo progetto.

«Piano B nasce da un'idea, da una necessità, da una voglia di pizza romana, perché a noi mancava la pizza romana. – spiega l'imprenditore – Sono nato a Roma e ci ho vissuto fino all'età di 11 anni e per 11 anni ho mangiato la pizza romana, sia quella sottile al piatto che in teglia al taglio. Quando ho aperto a Siracusa avevo appena terminato il corso AIS; nonostante in quel momento fossi molto focalizzato sul mondo del vino, andai un mese a Roma per seguire un corso di pizzaiolo e da lì iniziò tutto».



Gli interni di Piano B (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

La partenza fu importante. Tutti furono prima incuriositi e poi innamorati della pizza di Piano B: dalla sottilissima romana a quella, sempre romanaccia, in pala, passando per il cornicione napoletano. E poi quella al padellino. Insomma, c'è n'è per tutti i gusti. In città il locale divenne presto un'istituzione e anche la parte **steakhouse e hamburgeria** era particolarmente gradita.

«Inizialmente Piano B era sia steakhouse che pizzeria. Siamo stati i primi a portare in città il forno Jospet, che oggi è posizionato all'entrata come elemento d'arredo. Oltre alla pala e alla pizza romana, avevamo anche la brace con tagli di carne di grandissima qualità e quasi sconosciuti all'epoca. Poi però abbiamo deciso di concentrarci solo sulla pizzeria perché era quello il nostro obiettivo».



La svolta di Piano B è scaturita da un imprevisto (Foto © Piano B).

La svolta: il pizzaiolo se ne va

Dopo un paio d'anni dall'apertura accadde una cosa che avrebbe cambiato le sorti di Friedrich e di Piano B.

«Il pizzaiolo decise di andarsene. Avevamo investito tutto su di lui: impasti, tempo, fiducia. Mi crollò il mondo addosso. Fino a quel momento stavo alla cassa e, all'occorrenza, aiutavo il personale di sala. Fu una vera tragedia», racconta Schmuck che però aggiunge: «Mi incuriosiva il mondo dell'arte bianca e per questo studiavo già online, leggevo, osservavo. Così, a tempo perso, avevo iniziato a fare un paio di corsi sul mondo degli impasti ma lo facevo solo per me, non perché avessi un obiettivo preciso. Poi iniziai a entrare in cucina a condire le pizze, a fare il minimo indispensabile, perché non sapevo fare nient'altro. Giorno dopo giorno, facendo esperienza, la passione è cresciuta e piano piano non sono più uscito dalla cucina; anzi, è diventata la mia ragione di vita».



Una delle pizze di Friedrich Schmuck (Foto © Piano B).

I premi e l'evoluzione nel tempo

Dunque una necessità, quella di trovare un nuovo pizzaiolo che potesse proseguire il progetto di Piano B, si trasformò in un'opportunità per Friedrich che, nel frattempo, dopo aver frequentato decine di corsi, chiesto consulenze ed effettuato molta pratica, ha portato Piano B a imporsi come una delle **migliori espressioni della pizza contemporanea**.

Dal 2018 ha ottenuto i **Tre Spicchi** nella Guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso; nel 2020 è stata inserita tra le **"Migliori pizzerie d'Italia"** per la Guida de L'Espresso e ha ricevuto il riconoscimento del Gambero Rosso come **Pizza dell'Anno a degustazione**. Nello stesso anno è stata indicata nella Guida Ristoranti e Pizzerie di Sicilia 2020. Nel 2018 è stata premiata da Cronache di Gusto come migliore pizzeria durante il premio Best in Sicily.

Una delle caratteristiche di Piano B è l'**evoluzione lenta e naturale del locale** che ha comportato modifiche costanti alla pizza di Friedrich, senza tuttavia allontanarsi mai dalla visione originaria.

«Tantissime cose ti portano a un cambiamento – spiega Schmuck -. In primis ascoltare il cliente: se una pizza non funziona o se più clienti ci fanno notare qualcosa su quel prodotto. Oppure io stesso mi accorgo che avevo immaginato un risultato e la pratica restituisce altro. In quel caso intervengo. Anche il confronto con i colleghi è

fondamentale».



La "Imbottita" (Foto © Piano B).

Pizza e vino: perché non funziona il binomio?

A proposito di idee originarie: poco prima di aprire Piano B, Friedrich aveva frequentato il corso AIS e la sua passione per il vino sarebbe dovuta confluire in modo significativo nel locale. Le cose però non andarono come aveva previsto.

«Ho aperto Piano B fresco di corso AIS, quindi ero molto entusiasta e presentavo una carta dei vini importante. Ci tenevo e ci speravo molto però mi sono dovuto scontrare con la realtà. I vini rimanevano in magazzino, i miei Brunello, Chianti, Valpolicella e quant'altro, dopo un periodo, ho dovuto eliminarli. Oggi la carta dei vini è ridimensionata, non nella qualità, alla quale anche in questo caso non sono disposto a rinunciare, ma nella quantità, dato che in Sicilia, specialmente a Siracusa, il binomio vino e pizza non funziona».

A cosa è dovuto ciò?

«Forse al fatto che bere una birra risulta sempre un po' meno impegnativo rispetto al

vino dal punto di vista dell'alcol. E poi c'è anche il fattore economico: mediamente una birra costa meno del vino, anche se basterebbe un calice per limitare i costi, come spesso fanno i turisti stranieri, che non hanno ovviamente questa cultura della pizza abbinata al vino».

PIZZERIA PIANO B

Via Cairoli, 18 – Siracusa

Tel. +39 0931 66851 | www.pianobsiracusa.com**Data di creazione**

14/02/2026

Autore

fabrizio-deangelispuglisi