

Bologna, la pizzeria Da Zero porta in città le eccellenze del Cilento

written by Enzo Radunanza | 07/04/2022



Il brand nato a Vallo della Lucania nel 2014, dopo i locali di Milano, Torino e Firenze, apre anche nel cuore del capoluogo emiliano portando una pizza di qualità e una filiera di piccoli produttori virtuosi del Cilento per celebrarne le gemme gastronomiche

Bologna è una città fertile dal punto di vista dell'offerta ristorativa e mangiare fuori casa vuol dire poter scegliere tra tante proposte, diverse e fortemente competitive. Anche in periodo di pandemia, le nuove insegne e le novità non sono mancate nonostante altre chiusure più o meno importanti.

Ciò che può fare la differenza su una piazza tanto vivace non è solo la necessaria qualità del prodotto e del servizio quanto l'attitudine a presentarsi con una **precisa identità**, raccontando culture e tradizioni diverse, magari contaminandole con le tipicità del territorio.

La **Pizzeria Da Zero**, che **ha aperto in via Malcontenti 3**, è proprio uno di quei progetti che si fanno apprezzare per intraprendenza imprenditoriale e appassionata narrazione gastronomica di quella splendida terra che è il Cilento.

Pizzeria Da Zero a Bologna: una città giusta per raccontare il Cilento

Il brand, nato nel 2014 con l'apertura della prima pizzeria a Vallo della Lucania (SA), aveva già "esportato" a Milano, Torino e Firenze le proprie pizze ispirate alla **Dieta Mediterranea** e condite i prodotti tipici cilentani. Bologna è stata scelta per la cultura del buon mangiare che vanta da sempre, hanno spiegato i titolari **Giuseppe Boccia** e **Carminè Mainenti**.

«Ci è sembrata la città giusta dove portare i nostri prodotti e far scoprire un patrimonio di piccoli produttori virtuosi che regalano eccellenze finora non sufficientemente valorizzate nel resto d'Italia. Ma non solo. Trovandoci nella città dell'accoglienza, proporremo combinazioni con alcune delle migliori referenze gastronomiche bolognesi».

Sotto le Due Torri, sapori e profumi di una terra mitologica

Ne hanno di coraggio i fondatori del format. Forti di un'idea vincente, nella sua semplicità, non temono una concorrenza che a Bologna è particolarmente agguerrita. L'idea di fondo è una **pizza di ottima qualità**, sotto il profilo dell'impasto e della lievitazione, che viene condita con originalità e ingredienti che rievocano profumi e sapori del Cilento, una terra antica e magica, custode di miti e leggende che affondano nella cultura greca.

Proprio nel Cilento, inoltre, è nata la Dieta Mediterranea a cui si ispirano le pizze Da Zero, uno stile alimentare improntato alla salubrità e alla prevalenza di verdure, legumi, frutta, olio d'oliva e poca carne e pesce. Sono passati molti anni da quando il medico e scienziato americano **Ancel Keys**, vissuto nel comune di **Pollica** per trent'anni, teorizzò come in questa parte di Campania si vivesse meglio e più a lungo per effetto delle condizioni climatiche e della genuinità dell'alimentazione. Non è un caso che, dal 2010, la sua Dieta sia diventata Patrimonio Unesco sopravvivendo a tanti regimi nutrizionali passeggeri.

Da Zero rende protagonisti i piccoli produttori cilentani e i Presidi Slow Food

Si dice che l'unione fa la forza e in effetti, la **Pizzeria Da Zero** esprime una sinergia tra l'arte della pizza e le tradizioni agroalimentari dell'area cilentana, tramandate da piccole realtà spesso a conduzione familiare per le quali la catena Da Zero funge da megafono nazionale.

Bontà e salubrità degli ingredienti sono i principi che orientano l'individuazione e la scelta dei fornitori; la filiera corta è un'altra prerogativa a salvaguardia della sostenibilità e della promozione territoriale.

Il menù, articolato tra pizza e cucina, permette di godere di autentiche prelibatezze come la **Mozzarella nella mortella** e le **Alici di menaica**, entrambi Presidio Slow Food, la **Cacioricotta di capra cilentana**, la **Soppressata di Gioi**, le **Olive Ammaccate Salella**, la **Cipolla di Vatolla**, il **Carciofo bianco di Pertosa**, la **Papaccella Napoletana** e si potrebbe davvero continuare a lungo.

La pizza Da Zero dedicata a Bologna

Nell'accogliente locale fesineo, si trovano 80 posti nella sala interna a cui si aggiungono ulteriori 40

del dehors. In questo locale è stato introdotto un **menù con nuove pizze** che sposa le citate specialità campane ad altre emiliano-romagnole come la mortadella e l'[asparago di Altedo](#). “**La Grassa**”, ad esempio, è una pizza con fior di latte, crema di ceci di Controne, [mortadella](#), limone marinato e crema di basilico.

Carta dei vini e della birre

Buona anche la selezione di vini, con ottime referenze sia della regione Campana che di altre zone d'Italia mentre per le birre la ricerca si è orientata verso etichette artigianali di ottima qualità.



Pizzeria Da Zero

Via Malcontenti, 6 - Bologna

Aperta tutti i giorni a pranzo e a cena (prenotazioni allo 051 0260515)

[Sito web](#)