

## Pizza sempre più "Amore mio" - Tutte le nuove aperture a Roma e Milano

**RFI** [repubblica.it/dossier/sapori/guide-espresso/2018/10/18/news/pizza\\_sempre\\_piu\\_amore\\_mio\\_-\\_tutte\\_le\\_nuove\\_aperture\\_a\\_roma\\_e\\_milano-209275292](https://www.repubblica.it/dossier/sapori/guide-espresso/2018/10/18/news/pizza_sempre_piu_amore_mio_-_tutte_le_nuove_aperture_a_roma_e_milano-209275292)

18 ottobre 2018

18 ottobre 2018

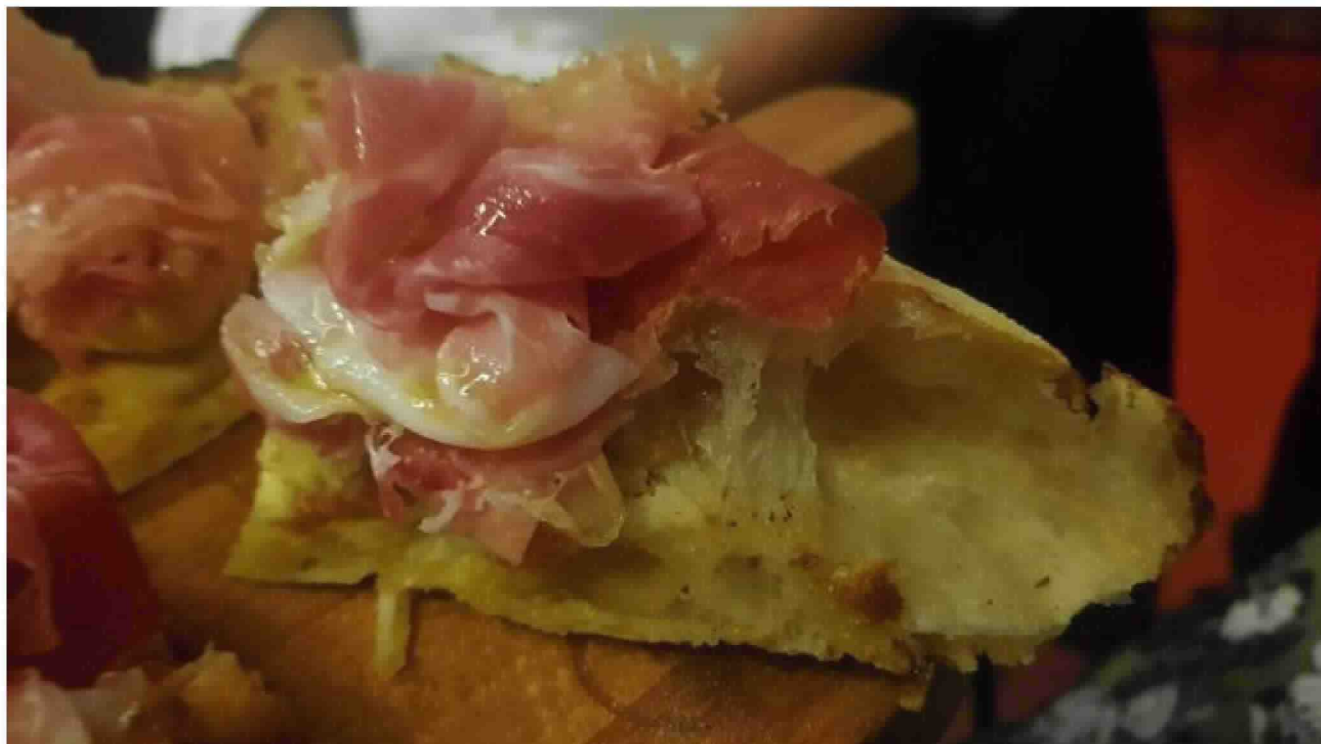
140Pizzeriedi *Tania Mauri*

Milano e Roma confermano un grande amore per la pizza. E il punteggio delle nuove aperture finisce 3 a 3.

In questi anni sono state molte le insegne, più o meno famose, che hanno "invaso" le due città accolte sempre con grande entusiasmo dai cittadini. Un autunno particolarmente caldo questo che ha visto una serie di interessanti novità. Questa la rassegna delle nuove aperture.



Milano. La prima novità è stata quella di **Cocciuto** pizzeria dal look ricercato che ha aperto in Via Bergognone, 24, zona Tortona, con una doppia offerta di pizza napoletana e al metro, mentre in piazza Argentina, zona Corso Buenos Aires, **'O Fiore Mio**, nota insegna romagnola, propone solo pizza al taglio e delivery (gli impasti sono tutti fatti nel laboratorio di Faenza). Trionfa per l'originalità della proposta **Pizzottella** in via Muratori, zona Porta Romana, dove Jacopo Mercurio, noto pizzaiolo della Capitale, fa arrivare la vera pizza in teglia alla romana declinata anche sulle ricette della tradizione romanesca - carbonara, gricia, cacio e pepe, amatriciana e doppia mortazza.



Roma. Instancabile Stefano Callegari, già patron di *Sbanco*, *Sforno* e *Tonda* nonché inventore del celebre *Trapazzino*, ha preso in mano, con Flavio De Maio del ristorante *Velavevodetto*, il **Charro Caffè** di Via di Monte Testaccio, 73, Testaccio, dove si può gustare la pizza tonda romana sottile e scrocciarella, mentre Luca Pezzetta raddoppia il suo impegno con la pizza alla pala a **Il Bancone Di Birra Del Borgo** in piazza Bologna – Nomentano. Cambio di rotta invece per **Pizzium** che da Milano sbarca nella capitale, in Via Piave, zona Porta Pia, dove porta la pizza napoletana declinata nella versione classica e regionale, ovvero dedicata a ricette e ingredienti delle diverse regioni italiane. Infine a Firenze la pizzeria **Berberè** ha fatto il bis in via dei Benci, 7, in pieno centro storico, dove poter mangiare la buonissima pizza di Matteo Aloe fatta solo con farine biologiche e lievito madre vivo.

### Argomenti