

La bottega del Pizzajuolo

Pubblicato: Lunedì 12 Febbraio 2018



“Fatte ‘na pizza c’ a pummarola ‘ncoppa e vedrai che il mondo poi ti sorriderà” (Pino Daniele)

Immaginate di entrare in pizzeria, sedervi al tavolo, respirare il profumo delle pizze in cottura e immaginate di iniziare così **un viaggio attraverso i sapori e le tradizioni enogastronomiche del Belpaese.**

Il viaggio inizia a Gallarate, da **Pizzaria**, un progetto nato dall’idea di **Patrick Bani, Thomas Balsamo, Franco Davide e Giuseppe Russo**, che insieme hanno deciso di intraprendere questa nuova avventura per offrire una pizza di qualità, utilizzando solo ingredienti accuratamente selezionati e 100% italiani.

Un’esperienza di gusto che racconta a suo modo le regioni d’Italia, partendo dalla Lombardia (mozzarella Fior di Latte, zafferano, radicchio e zola al mascarpone) per spostarsi poi in Trentino (pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di Latte, speck Alto Adige IGP, funghi chiodino e tomino) o arrivare sulle spiagge della Liguria (mozzarella Fior di Latte, pesto alla genovese, gamberetti, pomodori datterini e pinoli). Crudo di Parma stagionato 36 mesi, parmigiano reggiano a scaglie e aceto balsamico di Modena vi accompagnano in Emilia Romagna, per scendere verso l’Umbria (schiacciata con patate al forno, porchetta, aceto balsamico) e poi in Campania (mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro giallo, pomodoro datterino e filetti di acciuga), passando per il Lazio (base carbonara, guancialetto, pecorino romano DOP e pepe). Il blu del mare vi tragheterà verso la Sicilia (pomodoro San Marzano, filetti di alici, pomodoro datterino, capperi, olio agliato e basilico) e ancora più in là in Sardegna (mozzarella Fior di Latte, crema di carciofi, ricotta sarda e pancetta tesa dolce).

Alla base di tutta l’attività di Pizzaria, c’è lo studio della tradizione enogastronomica regionale, con una ricerca attenta dei migliori ingredienti e delle combinazioni più gustose, per offrire un prodotto di altissima qualità e celebrare un simbolo italiano riconosciuto in tutto il mondo, la pizza.

Anche il nome Pizzaria ha radici nella storia ed è il nome con il quale veniva chiamata a fine ottocento, **“la Bottega del Pizzajuolo”**, o come a chiamiamo noi oggi, la pizzeria.

La pizza la fa da padrona, ma è possibile anche scegliere tra una selezione di **antipasti** (tagliere di salumi, burrata, caprese o bruschette) da condividere mentre si aspetta la pizza oppure gustare il **Pagnotto**, un panino fatto con la pasta della pizza (degustabile a pranzo).

Non mancano le **pizze dolci** per i più golosi, o una selezione di dolci tradizionali, come il tiramisù e ad accompagnare ogni pietanza, una grande selezione di **vini da tutte le regioni e birre** scelte in collaborazione col Birrificio di Legnano.

Non vi resta che salire in macchina e andare **in via Varese 60 a Gallarate**, pronti per un vero e proprio Giro d’Italia, anche approfittando della pausa pranzo.

Non dimenticatevi di prenotare, **chiamando il numero 389 9669569** e per restare aggiornati su tutte le novità di Pizzaria, mettete “mi piace” alla **pagina Facebook** del locale, dove potrete scoprire tutti gli ingredienti che compongono il menù.

di Ufficio pubblicità