

Pizzium: la pizza è una cosa semplice

Pubblicato: Giovedì 17 Maggio 2018



Giovedì 17 maggio (alle ore 19), a Gallarate in **Corso Sempione 1/A** (ang. Via Marsala), arriva **Pizzium**, dove la pizza è una cosa semplice!

Pizzium è il luogo perfetto per gustare un'ottima pizza liberamente **ispirata alla tradizione napoletana** e declinata come un **“viaggio” nella grande tradizione gastronomica italiana**.

Una pizza dall'**impasto fragrante e leggero**, ricca di materie prime di altissima qualità scelte con cura in un'atmosfera calorosa, informale ed accogliente.

Pizzium nasce nel 2017 da un'idea del Mastro Pizzaiolo **Giovanni Arbellini**, in arte Nanni, in collaborazione con **Stefano Saturnino**, già proprietario a Milano dei marchi Panini Durini e Marghe.

Pizzium vuole diventare un punto di riferimento per tutte quelle persone che cercano una pizza gustosa in un **locale in stile partenopeo** fatto di calore, sorrisi e gustose proposte regionali.

Mangiare nel locale significa sentirsi come nella cucina della nonna, certi che si mangerà bene.

La pizza è fragrante e genuina, liberamente ispirata alla tradizione partenopea, con il classico **bordo dorato di 2 centimetri**, una **pasta gustosa e leggerissima**, perché povera di proteine (quindi molto digeribile) **che lievita 20 ore** a temperatura ambiente.

La base dell'impasto è fatta con **ingredienti tradizionali**, perché è nelle cose semplici che si riscopre il vero piacere della tavola: farina di grano tipo zero, acqua, lievito, sale, fuoco e tanta passione.

Margherita, Bufala e Marinara sono le pizze regine della tradizione ma nel menù non si possono non notare le **pizze regionali**. La Pizza Emilia Romagna è arricchita di mortadella e pistacchio, la pizza Calabria si declina con la spianata piccante del Sannio, la pizza Abruzzo è servita con guanciale del salumificio Villani, abbondante Pecorino Romano DOP e un pizzico di pepe nero, mentre la pizza Liguria esalta tutti gli aromi della Riviera, colorata da pomodorini gialli e rossi e arricchita del profumato pesto di basilico fatto in casa.

Il menù è arricchito dalla possibilità di scegliere **bruschette** con pane fatto rigorosamente in casa e condite con olio di Molfetta, con l'aggiunta di stracciatella del caseificio Antica Fattoria oppure alici di Cetara oppure del semplice basilico e pomodorini. Non mancano le **freselle** preparate con filetti di tonno e cipolla rossa di Tropea, burrata e mozzarella di bufala Dop.

Per chiudere in dolcezza, Pizzium propone una **variegata carta dei dolci** (tra cui spiccano il tradizionale babà napoletano e un imperdibile tiramisù fatto in casa).

La carta dei vini presenta un'ampia selezione di **vini regionali** naturali e non può mancare la **birra**, che tanto bene si accompagna con la pizza. **Birrium** è l'**esclusiva birra artigianale ad alta fermentazione**, selezionata appositamente per Pizzium e prodotta nel birrificio di Opera (PV). Birrium è birra bionda dalla schiuma persistente, che apre al palato con un attacco delicatamente dolce, per chiudere con un taglio finale amaricante. Con i suoi profumi fruttati e floreali, Birrium è una birra versatile, ottima con

tutte le pizze in lista.

Prodotto, design, atmosfera, ambiente e servizio contribuiscono a rendere Pizzium il posto giusto per trascorrere una serata di gusto in compagnia.

Pizzium Gallarate è **aperto tutti i giorni**, dal lunedì al giovedì dalle 12 alle 14:30 e dalle 19 alle 23:30, mentre dal venerdì alla domenica, dalle 12 alle 15 e dalle 19 a mezzanotte.

Sito internet | Pagina Facebook

di Ufficio pubblicità