

## Roma: *Mia Pizzeria Creativa* il nuovo locale di Marco Montuori

lunedì, 18 settembre 2023



di *Alessandra D'Annibale*

Il 21 settembre **Marco Montuori**, pizza-chef dinamico e visionario, cuoco e personaggio televisivo italiano apre a Roma un nuovo locale dedicato alla pizza tonda romana. Due le parole per descrivere il nuovo progetto romano di **Marco Montuori**, **MIA Pizzeria Creativa**: la condivisione e il rigore nel trattare l'ingrediente.

Due concetti declinati in una proposta culinaria che accoglie e reinterpreta il rigore giapponese, nel piatto ma non solo. Un vero e proprio ritorno, per il giovane e abilissimo chef, al suo primo amore: la Pizza romana, per far provare a tutti la sua personale interpretazione della pizza tonda romana.

“La mia ricerca è una sintesi che unisce la semplicità di un impasto sano, digeribile e poco calorico, composto da farine speciali, con condimenti gourmet. Questo è ciò che amo

trasmettere, in Italia e nel resto del mondo, la passione per un'arte antica in costante evoluzione, rispettando la qualità delle materie prime e i processi di lavorazione”.

**MIA** sarà la prima pizzeria a Roma in cui la condivisione è alla base del format. Le pizze vengono servite già porzionate (ogni portata è formata da 8 spicchi) in alcuni casi tutti dello stesso gusto, in altri casi invece ci si diventerà a provare la stessa pizza con diversi abbinamenti finali che divertono nell'assaggio. Un gioco di armonie e contrasti che vi farà divertire.

Qualità e ricercatezza degli ingredienti sono altri punti inossidabili della proposta del menù; gli abbinamenti dei sapori sono frutto dell'ispirazione raccolta in giro per il mondo ma la base è quella della cucina popolare italiana con qualche ricetta che guarda al passato, a quelli che sono i ricordi della cucina dei nonni, il patrimonio più grande che possa avere uno chef. Il menù verrà rivisto ogni tre mesi seguendo la stagionalità dei prodotti, acquistati da produttori locali selezionatissimi.

Nell'impasto oltre al frumento di tipo 0 viene utilizzata una farina di farro integrale e una farina di riso. L'impasto è un indiretto con biga e ha circa 48 ore di fermentazione e un'idratazione del 70%. Per dare un prodotto ancora migliore Montuori lavora “in doppia cottura”: la pizza viene infornata per 30 secondi senza ingredienti, per poi essere condita e re-infornata per la seconda cottura, un lavoro necessario per dare ai clienti di **MIA** un prodotto di altissimo livello

Presente anche una carta degli Oli Evo molto ricercati e particolari, ognuno di essi sarà abbinato a una pizza in base alle sue caratteristiche organolettiche. La maggior parte delle pizze è abbinata ad oli laziali della Tuscia e ad oli pugliesi, ma Montuori non ha dimenticato di selezionarne uno siciliano per onorare le sue origini, il Monte Etna Dop. In chiusura dessert e pasticceria sono a cura della pasticceria Giuffrè.

A completare l'offerta una carta dei vini che privilegia le bolle (Champagne e Franciacorta in primis) e soli vini laziali per rimarcare la scelta di privilegiare il territorio non solo nella scelta degli ingredienti e una birra artigianale dell'azienda agricola Genagricola. La Birra 1851 Passione Agricola è una perla che merita di essere affiancata alle preparazioni più importanti.

Affascinato dal rigore giapponese anche il layout del locale ha questo respiro, l'essenzialità che distingue la cultura nipponica declinata negli spazi non solo nella proposta culinaria. La scelta dei colori verde sul marrone, il verde, il grigio antracite e la scelta accurata dei materiali ne fanno un contesto elegante e sobrio, dove potersi concentrare sulla proposta di menù senza distrazioni. La tavola è vista come centralità, proprio per questo i piatti sono pensati per essere condivisi, la pizza viene portata a tavola già tagliata in spicchi e proposta con topping particolari scelti dallo chef.

A completare l'offerta enogastronomica di questo meraviglioso progetto ci saranno dessert che sono a cura della pasticceria Giuffrè, altro marchio sinonimo di professionalità e ricercatezza nelle materie prime. Questo nuovo progetto è nato dalla volontà di **Marco Montuori** e altri due soci, **Simone Montuori** e **Davide Carpentieri**.

**MIA Pizzeria Creativa** si trova Via Collatina 126 D, a Roma.



Marco Montuori