Le pizze regionali di Pizzium conquistano Milano con il secondo locale

pizzium-81d4528c

Pizzium, nuovo concept di pizzeria nato da un'idea di **Giovanni Arbellini** - in arte Nanni - e **Stefano Saturnino**, imprenditore milanese nel settore food retail (**Panini Durini**), apre la sua **seconda pizzeria** a due passi dal Cinema Colosseo, **in via Augusto Anfossi 1, nel cuore di Milano**.

In soli sei mesi dal lancio del primo locale in via Procaccini, Pizzium è prima su Tripadvisor tra le pizzerie milanesi e ha servito **oltre 60.000 pizze**. Un successo senza precedenti raccontato direttamente dalle parole di Nanni: "I numeri ci dicono che **la nostra pizza arriva al cliente senza artefatti e sperimentazioni**, come vuole la tradizione napoletana. Nei nostri locali ti senti a casa, l'atmosfera è rilassata e la qualità del prodotto alta: una combinazione che è piaciuta al punto tale da dover aprire velocemente la seconda pizzeria per smaltire la fila di clienti in attesa".

Una cosa semplice - In una Milano che si proclama Food City e dedica una settimana al cibo in tutte le sue forme, mancava un luogo nel quale mangiare una pizza preparata a regola d'arte, con semplicità e passione. Tre ingredienti: acqua, farina e lievito per una vera pizza napoletana dall'impasto molto idratato. I grani sono 100% italiani, i pomodori San Marzano DOP Agrigenus, il fior di latte del caseificio Fior d'Agerola dei fratelli Fusco e l'olio pugliese del Frantoio di Molfetta. Questo il segreto della pizza di Pizzium: **pochi ingredienti, rigorosamente italiani, selezionati con attenzione**.

Un viaggio attraverso lo stivale: la top 5 delle pizze regionali - Se è vero che la pizza è una cosa semplice, è altrettanto vero che la pizza di Pizzium è di tutti e per tutti: dai bambini ai loro nonni, da chi si ferma per una pausa pranzo veloce e genuina, a chi vuole passare una serata tra amici. La base rossa o bianca e gli ingredienti dell'impasto uniscono l'Italia intera, da nord a sud, come nessun cibo riesce a fare. Pizzium celebra l'italianità della pizza con **14 proposte regionali** in un viaggio attraverso lo stivale alla scoperta di diversi sapori in grado di rievocare i ricordi della propria terra in un giro di pizza.

Il podio della top five delle pizze regionali, secondo i milanesi, se lo aggiudica il **Lazio** con Fior di latte Caseificio Fior d'Agerola, guanciale Salumificio Villani, pecorino romano Dop Caseificio La Rinascita, uovo e pepe nero. Il secondo posto va alla **Puglia** con stracciatella Antica Fattoria, pomodorini gialli e olive nere; terzo posto invece per la **Toscana** con Fior di latte Caseificio Fior d'Agerola, prosciutto crudo toscano sgambato e marmellata di fichi. Seguono poi **Abruzzo**, con Pomodoro San Marzano Dop Agrigenus, fior di latte Caseificio Fior d'Agerola, guanciale Salumificio Villani, pecorino romano Dop Caseificio La Rinascita e pepe nero, e **Liguria** con Fior di latte Caseificio Fior d'Agerola, pomodorini gialli e rossi e pesto di basilico fatto in casa.

Pizze dai gusti decisi, in prevalenza della tradizione del sud Italia, senza dimenticare la centralissima Toscana e la più nordica Liguria, quelle più ordinate tra le 14 proposte regionali di Pizzium. Non resta che scoprire le altre proposte per fare un vero e proprio tour gastronomico.

Una birra unica - La stessa cura e dedizione che Pizzium riserva alla lavorazione della pizza e alla ricerca della materia prima, sono dedicate alla ricerca di una birra dal sapore unico, appositamente studiato per accompagnare questa pizza semplice e proprio per questo speciale. Dalla collaborazione con **il birrificio artigianale Opera**, nasce così **Birrium**: una birra artigianale ad alta fermentazione, non filtrata e non pastorizzata, dal colore dorato, dalla schiuma corposa e dal gusto leggermente dolce con un taglio amaro sul finale dato dagli aromi freschi erbacei e floreali.

Un modello di business replicabile - Pizzium è più di una pizzeria, è un nuovo modo di concepire la pizza e di presentarla al cliente in un ambiente curato ma informale: è un concept pensato per essere replicato su larga scala. La pizza di Pizzium, così come il design dei propri locali, sono stati attentamente studiati per adattarsi al centro urbano, alle zone più periferiche e persino ai centri commerciali per **diffondersi in modo capillare sul territorio italiano**. La road-map di questa "startup della pizza" prevede **almeno 7 aperture dirette** - escluse quelle in franchising - tra il 2017 e 2019.