

A Roma apre il nuovo Pizzarium di Gabriele Bonci

17 Settembre 2025



ROMA – Dopo 22 anni di storia, il ‘Michelangelo della pizza’ **Gabriele Bonci** apre le porte del suo nuovo Pizzarium, la pizzeria che ha rivoluzionato il concetto di pizza in teglia, a Roma, in Italia e nel mondo intero. Dopo i lavori di restyling svolti fino ai primi giorni di settembre, lo storico spazio in via della Meloria 43 ha inglobato i locali adiacenti, con l’obiettivo di realizzare un ambiente più ampio, luminoso e accogliente, senza però snaturare l’essenza che ha reso celebre questa insegna nel mondo.

Un ambiente più funzionale e moderno, capace di rispondere al continuo afflusso di clienti da tutto il mondo, sempre a due passi dalla fermata metro A Cipro e a pochi minuti da San Pietro e dai Musei Vaticani.

“Questo è il nostro modo per ringraziare la fiducia che ci è stata data in questi anni”, afferma Gabriele Bonci. “Offriamo un ambiente più comodo, ma senza tradire lo spirito del luogo: quello di una pizza mangiata anche sul marciapiede, in fila con il numeretto, parlando tutte le lingue del mondo. Pizzarium è la panchina del quartiere e vogliamo che resti così”.

Un nuovo spazio per la pizza di sempre

Pizzarium nasce nel 2022 con l’ambizione di elevare la pizza da ‘semplice’ fast food a capolavoro artigianale, puntando su ingredienti di qualità, lavorazioni meticolose e lunghe fermentazioni.

Negli anni, Bonci è passato da un singolo locale romano a un nome riconosciuto in tutto il mondo e Pizzarium ha rapidamente ottenuto riconoscimenti per il suo approccio artigianale alla pizza al taglio (come le Tre Rotelle Gambero Rosso o la prima posizione nella 50 Top Pizza nella categoria ‘pizza in viaggio’).

Lo stile unico di Bonci si caratterizza per: impasto ad alta idratazione con fermentazioni fino a 72 ore; condimenti stagionali e a km 0 ispirati alla cucina gourmet; crosta spessa ma ariosa, diversa dalla classica pizza romana sottile.

Ora Pizzarium si evolve. Il nuovo locale è di circa 160 mq totali, con una cucina raddoppiata e più spazio per il servizio. Il design sarà chiaro ed essenziale, con materiali neutri, dettagli in pantone marrone e un’impostazione che mantiene al centro la fruizione veloce tipica della pizza al taglio. La grande novità è un bancone raddoppiato, da 5 a 8 metri circa, capace di ospitare fino a 11 teglie contemporaneamente, affiancato da una sezione dedicata ai celebri fritti, alla gastronomia calda e, novità, a due dolci diventati iconici: il maritozzo e il tiramisù. Un banco refrigerato li metterà in mostra accanto allo spillatore per birre e bevande, altra novità di questo restyling.

Ovviamente la grande protagonista è la pizza in teglia, tra ricette iconiche e novità: come la pizza con polpette al sugo (una delle ‘memorabili’ di Pizzarium), quella con uovo strapazzato e salame, quella con fettina panata, maionese e insalata; la ‘due volte zucchine, con zucchine arrostiti, zucchine alla scapece e burrata; la pizza mortadella e puntarelle, o la patate e pajata, con patate di Avezzano al rosmarino, aglio, limone, pajata di agnello arrostita e fondo bruno.

Cucina a vista e nuovi spazi di condivisione

L’esperienza del cliente si arricchirà con una nuova vetrina sulla cucina, dove sarà possibile

osservare in tempo reale Gabriele Bonci all'opera insieme alla sua squadra: impasti, stesure, cotture e nuove sperimentazioni.

Sarà mantenuto l'ingresso storico, ma il colpo d'occhio sarà del tutto nuovo, con un inedito affaccio su via Cipro, sedute a cubo per il consumo veloce, una panca interna da 20 posti e una mensola esterna panoramica per chi vuole fermarsi a guardare (e gustare) da fuori.

Presente anche un esclusivo 'bancone VIP' da 4 posti prenotabili, pensato per vivere da vicino tutta l'energia della cucina. Una sorta di 'chef table' per vedere all'opera Gabriele Bonci.

Una visione che guarda avanti

Dopo aver ispirato un'intera generazione di pizzaioli e panificatori, Bonci guarda al futuro con idee sempre nuove, ma sempre con lo sguardo rivolto alla terra, all'etica e alla qualità delle materie prime. La rivoluzione di Pizzarium è cominciata 22 anni fa, e oggi, continua più viva che mai. Un'evoluzione nel segno della continuità. E a breve grandi novità in arrivo per il brand.

Bonci: l'uomo, il brand

Gabriele Bonci è un visionario che ha ridefinito l'arte della pizza. La sua incessante ricerca della qualità, la profonda conoscenza della fermentazione e la dedizione all'uso delle migliori materie prime lo hanno reso un'icona della pizza contemporanea. Ha trasformato la pizza tradizionale puntando su: tecniche di lunga fermentazione, per garantire leggerezza e alta digeribilità; impasti ad alta idratazione, per un equilibrio perfetto tra croccantezza e morbidezza; ingredienti di altissima qualità, provenienti da agricoltori fidati e da filiere sostenibili.

Formatosi come cuoco, Bonci ha portato nella pizza la disciplina e la precisione dell'alta cucina. Ha studiato farine, processi di fermentazione e la scienza dietro l'elasticità degli impasti, sviluppando un metodo oggi riconosciuto a livello internazionale.

Le tappe fondamentali della sua carriera: nel 2003 l'apertura di Pizzarium a Roma, piccolo locale che ha rivoluzionato la pizza al taglio grazie a un approccio artigianale; nel 2012 l'apertura del Panificio, nel quale espande la sua visione al mondo del pane e della pasticceria da forno; nel 2017 Bonci ha introdotto la sua filosofia della pizza negli Stati Uniti aprendo un punto vendita a Chicago, questo ha segnato il primo ingresso del marchio nel mercato internazionale, portando la pizza al taglio in stile romano al pubblico americano;

diventa personaggio televisivo, partecipando a programmi italiani e internazionali come Chef's Table (2022). Oggi è riconosciuto come una vera autorità nel mondo della pizza e influenza le nuove generazioni di pizzaioli in tutto il mondo.

Sempre centrale il legame con l'agricoltura. Gabriele Bonci ha sviluppato una profonda conoscenza dell'agricoltura e delle materie prime. La sua passione per la qualità lo ha portato a creare la Brigata Agricola, un collettivo di circa venti piccoli produttori artigianali, uniti dalla missione di promuovere pratiche agricole sostenibili e valorizzare le eccellenze locali. Lavorando al fianco di questi produttori, Bonci contribuisce attivamente alla coltivazione di 60 ettari di cereali, trasformati in farina e utilizzati nel territorio romano, assicurando un legame diretto e autentico tra la terra e il prodotto finale.

I tre pilastri della filosofia di Gabriele Bonci sono: Agricoltura, con un impegno diretto nella coltivazione e nella selezione delle migliori materie prime, collaborando con piccoli produttori locali per garantire ingredienti freschi e autentici; Ambiente, attraverso la promozione di pratiche sostenibili che rispettano l'ecosistema, riducendo l'impatto ambientale attraverso metodi responsabili e ingredienti a basso impatto; Responsabilità sociale, con un sostegno attivo alle comunità locali e inclusione sociale, creando opportunità di lavoro e preservando il patrimonio culinario tradizionale.