

Antonio Tancredi lancia Scrunchy, nuova frontiera della pizza in pala romana

19 Novembre 2025



ROMA – Innovazione, ricerca e passione sono gli ingredienti che da sempre caratterizzano il lavoro di **Antonio Tancredi**, pizzaiolo e anima creativa di Diametro 3.0. Il “pittore della pizza”, come lo stesso Antonio ama definirsi, ha ideato un nuovo quadro culinario: scrunchy, un nome che richiama il suono irresistibile dello scricchiolio, in inglese “scrunch”, e che rappresenta una nuova frontiera della pizza in pala romana targata Tancredi.

Un prodotto dal morso croccante, friabile e rustico, studiato per esaltare texture e profumi,

frutto di un impasto ad alta idratazione e di un'accurata gestione delle lievitazioni.

È proprio l'amalgama di acqua, lievito e farina che caratterizzano questa mini pala romana che ha un impasto ai multi cereali con una curvatura particolare, una lavorazione che nasce dalle tecniche della pala romana ma con un tocco di napoletanità data dai topping.

Un'idea intrigante quella di Antonio Tancredi che ha voluto dare alla palella, come ama definirla, gusto e sapore campano con farciture come la genovese, i friarielli, il ragù, la parmigiana. L'impasto, fatto con un prefermeto, riposa 36 ore, viene stagliato fino al raggiungimento della curva di lievitazione e poi infornato in un forno elettrico all'avanguardia non appena si giunge alla giusta curva di lievitazione.

“Non ci aspettavamo tutta questa richiesta sulla mini pala. L'idea di base era quella di creare una pala romana ma come sempre da me rivisitata e che potesse essere mangiata anche da una sola persona” afferma Antonio Tancredi, “come sempre non ci aspettavamo un risultato così sorprendente e una così grande richiesta. Inforniamo la scrunchy tutti i giorni dal lunedì alla domenica”.

Il segreto è il suo sapore friabile e deciso, con un carattere artigianale; assaggiando la scrunchy si sente perfettamente l'inconfondibile sapore dei cereali, la friabilità dell'impasto, il sapore campano dei suoi topping e se la tagli all'interno presenta una struttura alveolata alla perfezione.

L'effetto wow della scrunchy abbraccia in pieno la filosofia di Antonio Tancredi ovvero creare sempre qualcosa che vada oltre la classica dimensione del saper fare pizze unendo innovazione, sperimentazione e qualità lasciando inalterate le fondamenta proprie dell'arte di fare le pizze.