

Carmine Pizza d'Autore: la nuova idea di pizzeria che unisce esperienza, convivialità e ricerca

14 Gennaio 2026

di Redazione



VERONA – Le mani che stendono l'impasto, il forno sullo sfondo, la storia e il lavoro della pizzeria dalla viva voce del suo protagonista. E, come nella tradizione dei migliori luoghi di ristorazione, il bancone diventa il nuovo “chef's table”, per un'esperienza piena e immersiva. È questa l'idea che caratterizza Carmine Pizza d'Autore.

Varcare la soglia dell'insegna significa entrare nel laboratorio stesso del gusto. Il bancone a vista – dodici posti pensati per l'esperienza diretta – è il luogo dove **Carmine Pasqua** lavora, spiega, ascolta e accoglie.

“Ho voluto portare alla luce tutto quello che c’è dietro una pizza e la sua lavorazione, senza intermediari né barriere fra me e la sala”, dice.

Ogni gesto, ogni momento del servizio prende forma davanti agli ospiti: rinfrescare il lievito madre, stendere l’impasto, spiegare come le materie prime si trasformano in un racconto sensoriale. La pizzeria, trasferita ora in centro a Verona, conferma il progetto originario ma ne eleva la sua natura, per un’esperienza urbana che unisce convivialità, tecnica e scoperta.



Carmine Pasqua

Calabria nel cuore, Veneto nell’anima

Carmine Pasqua nasce a Cosenza il 23 maggio 1990. Ancora bambino, si trasferisce al Nord insieme alla madre e alla sorella, dopo la perdita del padre. Sono gli anni '90: le opportunità lavorative si concentrano lontano dalla Calabria e sua madre sceglie di ricominciare altrove, con l’obiettivo di garantire ai figli un futuro migliore.

È in questo nuovo contesto che Carmine cresce e muove i primi passi nel mondo della ristorazione. Inizia a lavorare in una pizzeria d'asporto, dove impara le basi della pizza in teglia e della pizza tonda.

Con il tempo arrivano le stagioni nei campeggi, esperienze formative che lo portano ad assumere ruoli di responsabilità in diverse pizzerie.

Negli anni più recenti, il suo percorso professionale si arricchisce grazie alla collaborazione con locali e pizzerie rinomate, affinando tecnica, visione e identità.

Carmine porta con sé la memoria della Calabria: pomodoro Migliarese, 'nduja di maiale nero, liquirizia Dop e produzioni artigiane del Sud sono al centro della sua ricerca. Qui, però, il racconto si intreccia con il territorio che ha scelto per vivere: il Veneto e le sue eccellenze enologiche – dal Metodo Classico alle bollicine locali, fino a referenze più strutturate – dialogano con i topping, costruendo abbinamenti che mirano a esaltare contrasti e affinità. L'intento, semplice e al contempo ambizioso, è quello di trasformare la pizza in un veicolo di territorio, raccontando il gusto attraverso prodotti selezionati e storie di piccoli produttori.

Tre impasti



Nel laboratorio convivono tre anime tecniche, e ogni impasto è pensato per accogliere e valorizzare un diverso tipo di topping: la tonda, in stile napoletano contemporaneo, che punta su un'idratazione importante (che si attesta sull'80%) e scioglievolezza al morso; la pala in semola e mais, una trama di croccantezza e stratificazione di sapori; e infine il padellino al farro, la base migliore per far dialogare consistenze robuste e abbinamenti più rustici.

Questa molteplicità di basi permette a Carmine di proporre un'offerta dinamica, che cambia con i prodotti di stagione e con le suggestioni nate anche dal confronto diretto con la clientela al bancone.

La pizza come racconto del locale e della sua identità

Fra le proposte che definiscono la cifra della pizzeria spiccano la Veja, con crema di zucca, Monte Veronese grattugiato, coppa di testa di Este e un gel all'Amarone che fa da filo conduttore; la Calabria, dove la 'nduja di maiale nero incontra la ricotta di capra e la liquirizia calabrese Dop.

Degna di nota è anche la Viola, dove croccantezza dell'impasto di semola e mais esalta il gioco di contrasti fra la dolcezza del cavolo viola, la delicatezza dei cavolfiori e il gusto deciso della carne salà, con i pinoli tostati che aggiungono una nota croccante e la caciotta alla mela che regala un finale inaspettato. Da non perdere anche il padellino, dove la base è la tela per il connubio fra stracciatella di Andria, cicoria ripassata, olive e alici di Cetara, o di giochi di aromi complessi come quella con ricotta di capra, capocollo, cotto di fichi e nocciole.

Un'esperienza partecipata e conviviale

La decisione di privilegiare un servizio al bancone non è una scelta estetica fine a sé stessa: è il cuore del concept. Qui il cliente non è spettatore, ma interlocutore.

Domande, osservazioni e suggerimenti diventano spunti di lavoro per il pizzaiolo; il dialogo diretto con chi (letteralmente a pochi passi dal forno) è lì seduto a gustare la sua pizza, genera spunti creativi e un continuo affinamento del menu.

Annullare lo spazio fra i due ambienti pone l'accento sull'importanza del mestiere e restituisce al cliente la percezione del valore delle materie prime e del tempo dedicato alla trasformazione.

Vini, birre e il caffè che chiude il racconto

A completare l'esperienza una selezione enologica pensata per accompagnare le diverse tipologie di pizza: bollicine, Trento Doc, una scelta di rossi leggeri e diversi rosé per chi cerca struttura senza appesantire; una proposta di birre artigianali peculiari, da una blanche al bergamotto a una birra all'acqua di mare, a un'ambrata dai sentori autunnali, che dialogano con le consistenze e i topping.

Il percorso gastronomico è degnamente concluso dal caffè, ma non parliamo di una classica tazzina da bar: Carmine ha scelto un monorigine 100% arabica da gustare lentamente per apprezzarne ogni sfumatura, pensato per chiudere l'esperienza con un'ultima nota caratteristica.

Nel centro di Verona intimità e condivisione

Ambienti caldi, materiali naturali e luci soffuse per un'atmosfera che invita alla conversazione. Posti ridotti e servizio "diretto" garantiscono che ogni passaggio dall'impasto al piatto mantenga coerenza e qualità. È un luogo pensato per chi desidera un'esperienza di pizza diversa: più vicina al racconto che al consumo frettoloso.