

CRUNCH, LA PRIMA PIZZERIA ROMANA CONTEMPORANEA CON “NO FRY ZONE”

27 Aprile 2023

di Redazione



ROMA – Si accinge a spegnere la prima candelina Crunch, la pizzeria romana nata in zona Talenti la scorsa estate da un’idea di **Federico Del Moro**. Pizza che fa “crunch”, fritti e cocktail audaci per un format pop ed energico. Qui la pizzeria incontra e sposa la cucina e se da una parte c’è il pizza chef **Davide Romano**, dall’altra c’è lo chef **Matteo Lo Iacono**. Un duo che ha condiviso la passione per la cucina per ben 12 anni tra hôtellerie e ristoranti stellati, fino ad arrivare da Crunch per portare la loro cucina su base pizza.

La pizza by Crunch è moderna e contemporanea con farina di tipo 0 e farro integrale, la cui presenza non solo sottolinea l’importanza del mangiar sano e bene grazie alle proprietà

benefiche del farro (ricco di nutrienti e fibre), ma è anche un inno alla romanità e al largo uso di questo cereale sin dai tempi degli antichi romani. Un impasto diretto con 48 ore di lievitazione, messo a punto con la tecnica dell'autolisi che assicura maggiore digeribilità ad un impasto molto idratato, garantendone un'elasticità che consente la stesura a mano in nome dell'artigianalità, ed una generosa percentuale di olio extra vergine di oliva che arricchisce ulteriormente le proprietà organolettiche donando friabilità e croccantezza.

Il menu, in perfetta sintonia con la cucina, si apre con la No Fry Zone punto nevralgico del format, dei veri e propri antipasti, outsider in pizzeria: Katsu-sando (toast giapponese, petto d'anatra cbt, cavolo cappuccio marinato e salsa bbq); Gyoza (ristretto di coda alla vaccinara, cacao e fluidgel di rapa rossa); French Toast (tartare di manzo, stracciatella, nocciole tostate, tuorlo marinato).

Segue poi la Fry Zone: Supplì classico mantecato (risotto mantecato al pomodoro San Marzano, parmigiano reggiano, fior di latte di Agerola); Crocchetta erborinata (fondente di patata di Avezzano, cuore di erborinato della selezione di Antonio Micocci); Sushim'bocca (rolls di saltimbocca alla romana, scottona, salvia, pepe sichuan, pecorino di Pienza semistagionato, prosciutto crudo San Daniele 18 mesi e spicy mayo) considerata la hit del locale sin dall'apertura.

Le Pizze, con effetto crunch dal primo all'ultimo morso, portano in tavola condimenti della tradizione ma anche vere e proprie ricette simil gourmet. Si parte dalle Easy (Margherita, Diavola, Boscaiola, Crostino, Napoli, Marina, Con Bufala), per poi passare alle Medium che spaziano tra Pollo al curry (Fior di latte di Agerola, pollo al curry, fluidgel di cocco, crema al curry e mizuna), Terra (Patate di Avezzano schiacciate, fior di latte di Agerola, chips di topinambur, porro stufato e gel di limone) e Salmone alla scapece (salmone marinato homemade, zucchine alla scapece, fior di latte di Agerola, panna acida e mandarino). Infine le Hard tra Porgi l'altra (pastrami di guancia, salsa verde, fluidgel di peperone giallo e rosso, fior di latte di Agerola), Cervo a primavera (pralina di cervo, fior di latte di Agerola, pioppini saltati, polvere di porcino, crema champignon, rosmarino fritto) e Cantonese (crema di piselli, zabaione salato, cipolla fry, crema carota, glassa di aceto balsamico, pancetta di nero di nebrodi, fior di latte di Agerola, olio di sesamo). Menzione a parte per le Special Crunch con Sgombriamoci (sgombro del Mediterraneo, kiwi, panna acida, fluidgel di cipolla di Tropea in agrodolce, erba cipollina), Cicatun (carpaccio di manzo, nocciole tostate, zabaione salato, fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi, sumac) e Finocchio al quadrato (crema di finocchio, carpaccio di finocchio in osmosi all'arancia, aneto, fluidgel di arancia e crumble di olive taggiasche). Dulcis in fundo con la selezione dei dolci by Crunch: Peperosa (mousse di cioccolato bianco aromatizzato al cedro, salsa di albicocca e pepe nero, grue di cacao monorigine ghana), Saturno contro (mousse al cioccolato bianco e caffè 100% arabica, cuore

morbido di salsa al caramello salato e salsa di nocciole pralinate). Un locale pop e contemporaneo in cui la tradizione delle cose semplici incontra l'audacia della contemporaneità in cucina, un format che trova nell'offerta mixology la perfetta combinazione con cui esaltare la proposta food senza mai contrastarla come con Giulio Cesare, ideale da abbinare ai piatti in cui primeggiano i vegetali o Mr. Fizz, consigliato per chi vuol gustare una pizza di mare.