



Dalla Pizza Milanese agli Amaki, il progetto senza lievito di Amami parla il linguaggio contemporaneo della città

17 Marzo 2026 

MILANO – A Milano nel panorama della pizza, l’influenza napoletana convive con sperimentazioni contemporanee.

Da un lato le pizzerie classiche mantengono intatto il repertorio delle pizze soffici e lievitate, con ingredienti di qualità e farine speciali. Dall’altro una nuova generazione di locali esplora impasti alternativi, forme inedite e interpretazioni leggere, puntando su digeribilità e creatività.

Questa esigenza ha trovato una risposta precisa, si chiama Amami, completata dal nuovo capitolo Amami Ancora.



Il progetto dei coniugi **Cristiana Serafini** e **Mauro Rossetto** firma una pizza che sfida l’abitudine più radicata della tradizione: niente lievito. Il risultato è un impasto sottile e croccante, friabile al morso e sorprendentemente digeribile, che mette al centro la materia prima e la stagionalità italiana.

A Milano la pizza si ama bassa e sottile. Da Amami gli impasti cambiano ogni giorno e nascono da farine selezionate: Senatore Cappelli, farro, integrale, canapa, grano saraceno, grano arso. La forma allungata ricorda una lingua e diventa dettaglio distintivo, cifra stilistica che rende ogni pizza immediatamente riconoscibile.

Era il 2013 quando Cristiana e Mauro hanno deciso di scommettere su un impasto senza lievito in una città che stava scoprendo la pizza napoletana.

“La spinta è arrivata da Mauro. È sempre stato la parte più passionale, istintiva, quella che segue l’intuizione fino in fondo, rispetto a me decisamente più razionale”, racconta Cristiana a *Virtù Quotidiane*.



“Lui però quella pizza aveva contribuito a crearla. Non era un’idea improvvisata o una provocazione studiata a tavolino. Era il frutto di anni di esperienza, di tante prove fatte per arrivare ad un impasto che convincesse, di confronto quotidiano con i clienti”.



“In una città come Milano, che in quel periodo stava scoprendo con entusiasmo la pizza napoletana, proporre un impasto senza lievito poteva sembrare controcorrente. Ma lui sapeva di avere tra le mani qualcosa di autentico, e in realtà molto affine ai gusti dei Milanesi”.

“Io mi sono lasciata convincere, e poi ho contribuito al sogno di famiglia facendo quello che mi riesce meglio: ho trasformato quella intuizione in un progetto strutturato, in un percorso imprenditoriale concreto”.

Eliminare del tutto il lievito non è stata una provocazione contro la panificazione tradizionale, né una scelta per andare controcorrente. È nata dalla volontà di creare una pizza che doveva avere l'ambizione di rappresentare bene Milano.

“La spinta iniziale non è stata solo la digeribilità, aspetto comunque importante e che molti clienti riconoscono e apprezzano, ma soprattutto la ricerca del sapore”, dice Cristiana.

“Senza lievito cambiano completamente gli equilibri: emergono in modo più netto il gusto del grano, la qualità delle farine, oltre che ovviamente le guarnizioni, che si avvertono molto più nitidamente. Non puoi nasconderti dietro la fermentazione: ogni ingrediente deve essere all'altezza”.

Una pizza senza lievito sorprende perché è diversa, ma convince perché è equilibrata. È croccante ma non secca, strutturata ma leggera.

“Il successo, dato il pubblico esigente come quello di Milano, crediamo nasca proprio da questo. I palati milanesi sono curiosi, attenti, abituati a sperimentare. Quando trovano qualcosa di autentico e coerente, lo riconoscono e lo apprezzano. Per questo ci piace oggi chiamarla Pizza Milanese”.

Con AmaMi Ancora hanno fatto un passo avanti per consolidare la loro identità e renderla ancora più tangibile. Non offrono più solo una Pizza Milanese, ma diventano concretamente Pizzeria Milanese. “L'idea era dare forma compiuta a un'identità in cui ogni dettaglio, dagli arredi ai materiali, dai colori alle luci, fino allo stile del servizio, parlasse il linguaggio di Milano”.



Cristiana e Mauro girano l'Italia alla ricerca di eccellenze da riportare sulle loro pizze. “Nei nostri locali abbiamo scelto di rappresentare l'Italia, il territorio delle nostre origini. Crediamo che la ristorazione abbia un ruolo importante e che sia un nostro dovere valorizzare la qualità dei prodotti italiani, soprattutto di quelli meno noti, che altrimenti faticherebbero ad avere



una vetrina su Milano”.

Tra i più apprezzati dai clienti sono presenti il prosciutto di Cinta Senese della Tenuta San Pietro in provincia di Arezzo: “Che viene servito a parte rispetto alla pizza per far vivere un’esperienza completa al cliente: è lui a posizionarlo sopra la pizza, così da vederlo ammorbidirsi per il calore, sprigionando aromi e sapori unici”.

Novità sono gli Amaki, dei roll di pizza che richiamano visivamente il sushi. “Nascono come naturale evoluzione del nostro percorso di ricerca, frutto di un lavoro continuo sull’impasto e sulla sua versatilità. L’impasto senza lievito, proprio per la sua struttura ed elasticità, si presta ad essere modellato con facilità, permettendoci di esplorare nuove forme senza tradire la sostanza”.



Le farciture gourmet, unite a una forma che richiama l’Oriente, parlano la lingua del futuro, quella di una Milano internazionale, innovativa e curiosa. Ma la base resta profondamente italiana.

Le due anime del progetto sono fedeli al senza lievito anche nel privato. “La verità è che la nostra pizza è spesso proprio ciò che desideriamo di più quando siamo fuori da Milano. È il nostro comfort food, il sapore che ci rappresenta e che sentiamo ‘nostro’ fino in fondo, e che dopo un po’ ci manca!”.

“Però ci piace anche concederci altro, senza dogmi. La pizza è cultura, è territorio, è interpretazione: sarebbe un controsenso non apprezzarne le diverse espressioni. Mangiamo spesso pizze napoletane e versioni gourmet”, racconta Cristiana. “Per deformazione professionale abbiamo sempre necessità di stare aggiornati e capire come si evolve il settore, soprattutto dal punto di vista delle farciture e degli abbinamenti, perché c’è sempre qualcosa da imparare e da esportare”.

“Se però dobbiamo cambiare, apprezziamo preferibilmente la pizza in teglia e al padellino. Ci riporta a casa, ai profumi semplici, quelli della mamma. È un ricordo che sa di famiglia, di cucina vissuta, di domeniche senza formalità, e il sapore profuma di ricordo”.

Amami e Amami Ancora non sono solo indirizzi dove mangiare una pizza diversa. Sono un invito a rallentare il ritmo della città con un gesto semplice e radicale: scegliere la qualità, fetta dopo fetta.