

Ecco Elysium, nel centro di Roma un punto di riferimento per la pizza napoletana contemporanea

6 Marzo 2024

di Redazione



ROMA – Il 15 marzo apre in via Monte della Farina n.23, nel cuore di Roma, Elysium, un nuovo punto di riferimento dedicato alla pizza napoletana contemporanea. Fautori di questo format sono **Jenny Migliorelli** e **Alessio Iaci**, rispettivamente madre e figlio. Lei è una sommelier che ha avuto molte esperienze nel mondo dell’imprenditoria e lui è un giovane ragazzo, appassionato di ristorazione, che si è formato prima come cameriere e poi ha maturato la sua passione per la pizza, da qui la scelta di intraprendere i corsi di pizzaiolo del Gambero Rosso.

“Abbiamo deciso di avviare un’attività a gestione familiare e per realizzare questo format abbiamo chiesto la consulenza di **Valentino Tafuri**, un’artista della pizza” dicono Jenny e

Alessio. Tafuri, titolare del Pizzificio 3voglie a Battipaglia, coordinatore del reparto pizzeria della scuola di formazione In Cibus di Pontecagnano (Salerno), è un nome di riferimento nel mondo della pizza e della panificazione.

“Faremo qualcosa di diverso. Alessio aveva il desiderio di confrontarsi con una pizza napoletana contemporanea con condimenti contaminati dalla cucina e così ho messo insieme la tradizione napoletana con quello del territorio romano. Il risultato? Una ruota di carro napoletana con la croccantezza di una pizza romana, quando la mangi avverti il sapore del pane e ne senti il suono” racconta Tafuri.

A fare da cornice all’offerta di Elysium un grande locale industrial style di 500 mq con centosessanta posti all’interno, curato in ogni dettaglio. All’ingresso, al centro della sala, il banco salumeria e formaggi, in un lato la zona della pizzeria e della panificazione, in un altro il bancone dei cocktail. Un’anima pop, sottolineata dalla scritte al neon e dal muschio stabilizzato, percorre alcune pareti di Elysium che ben si prestano ad essere “instagrammate”.

Biga Giorilli, sedici ore di prefermento, ventiquattro ore di maturazione, ricette campane e romane, giochi di sapori, qualità, tecnica ed equilibrio: sono questi gli ingredienti della pizza di Elysium: “Con Valentino abbiamo studiato un connubio perfetto Roma e Napoli, niente è lasciato al caso” specifica Alessio Iaci. Determinante anche la cottura, le pizze di Elysium vengono cotte nel forno Moretti che permette di individuare tre tipologie di cottura statica.

Sfogliando il menu balza subito agli occhi la proposta dei Fritti: Frittatine, Polpette di baccalà, Croccché di patate, Mozzarella in carrozza, Supplì al telefono, Carciofo in slice fatto con uova, farina, paprika e menta. Una sezione del menu di Elysium è dedicata al Pane&co che accompagna un’accurata e vasta selezione di salumi e formaggi da gustare nell’ora dell’aperitivo e non solo. “Il pane fatto con lievito madre e lievitazione naturale è ideale per la degustazione di salumi e formaggi, inoltre, abbiamo in programma anche la produzione di grandi lievitati” aggiunge Tafuri che porta a Roma “Il mio food porn” pane con lievito madre e assaggi di diversi oli extravergine.

Si passa poi alle pizze, suddivise in Tradizionali e Le Stagionali. Nelle prime trovano spazio: Capricciosa, Bianca al cotto stesa nel mais, Napoletana, Sauna calabrese (pomodoro cotto, pecorino, salame stagionato, mozzarella di bufala, nduja calabrese, origano), Tonno e cipolla, Scarpariello (pomodoro cotto, grana, pecorino romano dop, origano, pomodoro al forno, olio all’aglio, polvere di pomodoro), Cotto e funghi. Ne Le Stagionali l’offerta include: Scarola e baccalà, Bolognese, Zucca & nduja, Dyland Dog 2.0 (fiordilatte, cotto home made, chips di patate, ketchup di pomodoro San Marzano dop, olio evo), Broccoli e salsiccia, Amatriciana, 4

formaggi con fonduta di parmigiano reggiano, fiordilatte, Provolone del Monaco, blu di bufala, misticanza, chutnay di pere e olio evo.

Arricchisce la proposta la Carta delle margherite che comprende la Popolare, l'Antico – così denominata perché fatta con il pomodoro antico di Napoli – il Piennolo, gli Anni 80 con pomodoro pelato, fior di latte, olio evo, grana e pecorino, la Regina Battipagliese e l'Umami della Margherita con pomodoro al forno, stracciatella, salsa al basilico, olio evo.

In carta anche le pizze Ripiene: Camera d'Aria, così denominata perché è una pizza gonfia e croccante grazie alla stesura nella farina di mais, con all'interno prosciutto cotto, stracciatella, olio evo, fiordilatte e Racchetto classico, una pizza la cui forma ricorda una racchetta con un manico ripieno di prosciutto crudo di Parma 20 mesi, fior di latte, provola, pomodoro San Marzano dop, rucola, olio evo.

Diverso il morso delle Baciato, due strati di pizza che conservano all'interno la scioglievolezza della mollica e all'esterno hanno una delicata croccantezza. Pop è realizzata con impasto di tipo 1 ed è imbottita con stracciatella, rucola, mayo classica, prosciutto crudo di Parma 20 mesi, olio evo. Nella baciata Moris, una rivisitazione della focaccia pistacchio e mortadella, il pistacchio viene utilizzato nell'impasto ed è farcita con mortadella bolognese Igp, senape di Digione in grani, mayo e zeste di limone.

Chiusura dolce con il tiramisù, la cheesecake al cioccolato e ai frutti di bosco, il semifreddo al pistacchio e al marron glacé. Ma non finisce qui, gli amanti dell'espresso potranno consultare la Carta di Mondicaffè per assaporare blend e selezioni in purezza.

Interessanti proposte dai sentori italiani e mediterranei percorrono la drink list, come ad esempio il Mediterranean Martini, un cocktail realizzato con gin italiano e olio d'oliva, vermouth dry, acqua di mare e foglie di sedano. Per gli appassionati di spritz da provare il signature Elysium a base di vodka, sciroppo di prosecco, succo di limone, aperol infuso al cardamomo, ananas. Colorato e fresco il Very Berry con rum e sciroppo di lamponi, deciso l'Uncle Pedro a base di rye whisky e riduzione di sherry px. Tra i mocktails da sorseggiare Miss Mary con pomodoro, mix di spezie, succo di limone. Selezioni di gin, vodka, whisky, rum, tequila&mezcal impreziosiscono la drink list. Non mancano birre artigianali, bollicine, vini rossi e bianchi.