

Gabriele Bonci (ri)apre dentro la stazione di Roma Termini

2 Ottobre 2026

di Redazione



ROMA – Dopo la recente apertura a Dubai, ora la pizza di **Gabriele Bonci** arriva all'interno della Stazione Termini di Roma. Da ieri, proprio davanti all'approdo dei binari 1-3 dell'Alta Velocità, è aperto il nuovo punto vendita firmato da Bonci insieme a MyChef, con il coinvolgimento di Grandi Stazioni Retail.

Un ritorno particolarmente significativo per Bonci, che aveva già portato la propria pizza negli spazi della stazione attraverso la precedente esperienza all'interno del vicino Mercato Centrale. La nuova apertura nasce nell'ambito del secondo capitolo della collaborazione tra Gabriele Bonci e MyChef, realtà attiva nello sviluppo di format di ristorazione nei principali luoghi del travel, dalle stazioni agli aeroporti.

La pizza di Bonci è famosa in tutto il mondo, dunque la Stazione di Roma Termini rappresenta il luogo perfetto per questa nuova apertura: ora tutti i turisti che arrivano a Roma possono subito gustare la sua pizza.

Il nuovo locale è stato progettato per offrire un'esperienza essenziale e dinamica, pensata per il grande flusso quotidiano di viaggiatori della stazione più frequentata d'Italia. Non sono previsti posti a sedere: il concept è quello della pizza al trancio da scegliere e ordinare al banco, con un servizio rapido e diretto. Il cuore del progetto è però il laboratorio completamente a vista, dove ogni giorno gli impasti vengono lavorati e le pizze preparate e farcite direttamente davanti al pubblico. Dalla stesura degli impasti alla farcitura, tutte le principali fasi della lavorazione vengono realizzate quotidianamente nel punto vendita.

“Rispetto a Pizzarium e al Panificio, entrambi rinnovati da poco, qui a nel nuovo store di Termini c'è una proposta più snella. Le pizze sono quelle più 'old school' e ci sono sempre il nostro olio e la farina dei nostri campi”. Non ci sono invece i prodotti che prevedono preparazioni di cucina elaborate – così come i fritti – perché questo è un format pensato per chi viaggia e per chi vuole mangiare un 'pezzo di Roma' al volo”, spiega Gabriele Bonci.

La proposta

La proposta gastronomica è stata pensata per accompagnare i viaggiatori durante diversi momenti della giornata. Il banco apre infatti dalla mattina con una proposta dedicata alla colazione, che comprende cornetti, pasticciotti e altri dolci.

Nel corso della giornata il protagonista diventa naturalmente il mondo della pizza, articolato in tre principali categorie: pizze classiche, lingue di pizza e pizze gourmet. Tra le pizze classiche trovano spazio grandi classici come margherita, marinara, patate a sfoglia, margherita con salame piccante, patate e mozzarella, crostino e prosciutto cotto, pomodoro e mozzarella sfilacciata, oltre a interpretazioni più particolari della margherita. I prezzi delle pizze classiche si collocano indicativamente tra 6 e 8 euro.

La proposta prosegue con le lingue di pizza, disponibili in versione rossa, con patate o con zucchine, con prezzi compresi indicativamente tra 4 e 5 euro.

Infine, la sezione dedicata alle pizze gourmet propone combinazioni più articolate, tra cui amatriciana, mortadella e salsiccia e verdura, con prezzi indicativamente compresi tra 7 e 8,50 euro.

La pizza di Bonci

La nuova apertura rappresenta un'ulteriore tappa nel percorso professionale di Gabriele Bonci, da sempre caratterizzato da una ricerca in continua evoluzione sul mondo degli impasti, dei lievitati, delle farine e delle materie prime.

A Roma Termini questa ricerca incontra per la prima volta in modo così diretto il mondo del viaggio: un format pensato per intercettare chi arriva in città, chi parte e chi attraversa quotidianamente la stazione. Un progetto essenziale nella formula, ma fedele a una filosofia che mette al centro la lavorazione artigianale, la qualità degli ingredienti e la preparazione quotidiana della pizza.