

In arrivo Giorgi in Teglia Romana, il doppio sogno di Gianluigi e Alessia: “Pizza e cocktail un’idea pop, mangi (e bevi) veloce e vai”

4 Settembre 2026

di Jolanda Ferrara



CHIETI – Pizza in teglia alla romana “fatta a regola d’arte”, parola di **Gianluigi Di Vincenzo** in arte Giorgi, pizzaiolo dei più premiati in Abruzzo con la sua Giorgi Pizza e Ricerca ad Arielli, sulla Marrucina, e ora in procinto di varare il nuovo format di pizza al taglio lungo il nascente distretto gastronomico di Chieti Scalo, in via Benedetto Croce.

La notizia circola – tra il vicinato, ma non ancora nell’ambiente – solo da quando Gianluigi e la sua dolce metà, **Alessia Pizzica**, partner del progetto, hanno deciso di esporre il cartello stiamo arrivando sulle tre vetrine del nuovo locale, un paio di giorni fa.

“Apriremo, se tutto va bene, per novembre” incrocia le dita la coppia.

Tre vetrine più gazebo (da costruire) per una quarantina di posti a sedere complessivi, con servizio agile e alla portata di tutti” anticipa Giorgi.

Sarà aperto tutti i giorni (lunedì escluso) dal martedì al venerdì anche a pranzo, per riprendere da metà pomeriggio “ma senza tirare tardi” con anche drink e calici selezionati da Alessia, sommelier e figura di riferimento della nuova apertura.

No birra alla spina né patatine, avverte Giorgi, solo fritti romani, frittatina di carbonara e crocchette, “tutto preparato da noi”. Per il resto, impasto alta idratazione, teglia romana anche imbottita e fantasia, che non mi manca”.

“Un’idea pop” insiste la coppia, “per unire la pizza al taglio a pranzo con l’aperitivo serale (sarà possibile sedere anche al bancone). Meno servito, più accessibile, a sparecchiare e pulire i tavoli ci pensiamo noi” taglia corto Giorgi. Poi, definitivo, assicura: “Qualità alta come sempre”.

“Non posso permettermi errori” rilancia il maestro pizzaiolo Tre Spicchi Gambero Rosso e da oggi anche tegliarlo: “Tra le proposte più semplici o classiche non mancherò di riportare qualcuna delle mie signature a rotazione, per l’esperienza completa c’è la pizzeria madre ad Arielli”.

Un progetto a quattro mani, Giorgi in Teglia Romana: “Un’emozione diversa dalla prima volta” confessa Giorgi, “stavolta non sono solo, c’è Alessia con me, è un sogno condiviso”.

“Mi sono regalata la pizzeria per i miei 30 appena compiuti” chiude Alessia.