



“La mia pizza vegetale per sfidare i puristi della mozzarella”. A Bisceglie un giovane pizzaiolo si misura con le nuove tendenze

16 Febbraio 2026 

BISCEGLIE – Si chiama **Damiano Liso** e da quando aveva 21 anni la pizza è il suo sogno. Non una scelta di necessità, ma solo voglia di studiare e amore per una pizzeria ragionata e ora anche vegetale. Cuore e anima del locale biscegliese chiamato Biga, qui ha pensato a un menù diverso, dove i protagonisti sono ortaggi e verdure, non necessariamente salumi e i formaggi, seppur relegati nella sezione classica.

Che la pizza vegetale non sia sempre stata nei radar del pizzaiolo è certo, ma con le verdure ha svoltato: “Ho iniziato nel 2015 aprendo una pizzeria con mia mamma, facevamo un buon impasto seppur scolastico”, racconta. “A soli 21 anni mi sono lanciato in un’impresa enorme che ha permesso di studiare un nuovo modo di fare la pizza. Vedevo colleghi fare pizze belle come dei quadri e così volevo fare. Quando avevo ferie mi mettevo in macchina e andavo ad assaggiare tutto ciò che potevo, dai maestri agli emergenti. Sono stato in una famosa pizzeria e mi sono detto: se lui lavora così, allora posso farlo anch’io”.

Il destino però, ha portato Damiano in Australia per un’esperienza come pizzaiolo, poi la Toscana – precisamente Volpaia – non proprio la patria della pizza.



“Dopo aver mandato curriculum in ogni dove, scelsi Volpaia perché era un borghetto piccolo di 27 persone. È stato l’eremo che ha permesso di perfezionare il mio prodotto, di dedicarmi completamente all’arte bianca, dal pane all’impasto, senza distrazioni. Misurandomi con la gestione del forno ho imparato a gestire ogni situazione, anche gli imprevisti. Ci ho passato due anni e mezzo lì, letteralmente giorno e notte, consapevole di voler tornare in Puglia”.

L’amore ci mette lo zampino e Damiano torna a casa a Bisceglie, dalla sua ragazza. “Ho messo a punto tutte le idee maturate in questi anni e le ho trasformate in menù da Biga, la mia casa, la mia sfida. Ho aperto le porte il 26 febbraio del 2025”.

A un anno di distanza Biga si è trasformata dando risalto al comparto vegetale che vuole dimostrare quanto senza derivati del latte la pizza possa ancora chiamarsi tale.

“Devo mettere a frutto questi anni, fare qualcosa che parli la lingua della cucina moderna, salutare e bella”, dice. “Voglio che da Biga chiunque scelga di venire lo faccia senza



aggiungere ma o però. Viene e abbraccia la visione di tutti, dai vegetariani ai carnivori tout court. Dando una categorie di pizze così strutturata voglio che chiunque pensi alla pizza in maniera tradizionale, si misuri con il nuovo. La mia soddisfazione è riscontrare un parere positivo al tavolo. Il comparto piace ai clienti e a me, tant'è che ho una categoria di pizze vegetali rigorosamente stagionali. Qui non ci saranno mai funghi tutto l'anno o rucola buttata lì a caso. Ho scelto di essere virtuoso e non accetto i compromessi". E ai puristi cosa dire? "La mozzarella deve essere un legante, non il fondamentale".



La pizza vegetale per Damiano è anche sinonimo di libertà di pensiero. "Quando penso a una nuova combo rifletto sull'ingrediente e lo immagino creando l'effetto wow con trasformazioni in gel, marmellate, frittture e affumicature. Posso creare un piatto completo con una sola verdura anche perché in Puglia veniamo da una cultura vegetariana e forse si può ripensare la pizza anche in questa chiave".

E allora basta con mozzarella e salumi a tutti i costi, wurstel e salsiccia e affini, il sabato sera in pizzeria diventa light e gustoso con le verdure.

Biga contempla al momento un menù frizzante in cui, in base alla stagionalità e al mercato, ruotano circa 6 pizze che, a ragion veduta, diventano delle opere d'arte per colori e sapori.

"Non posso più rinunciare a questa parte green e penso che, in futuro, incentiverò nuove combinazioni in modo da rendere Biga una pizzeria aperta davvero a tutti", dice.

