

La nuova pizza di Bufalarium è con ingredienti cucinati e dedicata all'Aquila

6 Novembre 2024



L'AQUILA – I sapori delle tipicità del Sud d'Italia, dalla Calabria al Cilento, passando necessariamente per Napoli, si ritrovano da Bufalarium, in Piazza IX Martiri e lungo via Strinella, all'Aquila, ai quali da oggi si aggiungono quelli di una nuova pizza, Aquilanum, dedicata al capoluogo abruzzese e farcita con ingredienti locali trasformati ancor prima di arrivare in forno.

Fungo porcino fresco, salsiccia, tartufo fresco, salvia, e lo zafferano dell'Aquila Dop – quest'ultimo ad insaporire il ripieno di ricotta del cornicione – sono i prodotti scelti per una delle pizze così elaborate e capaci di esaltare l'accostamento dei vari gusti. La novità è anche nella preparazione: gli ingredienti finiscono sulla pizza dopo essere stati già cucinati. La selezione di queste pizze si completa con quella all'amatriciana, con guanciale di Amatrice, pecorino di Pizzoli e pomodoro pelato bio; e l'Arraparum con cime di rapa, filetti di alici, salsiccia aquilana, 'nduja calabrese e provola fresca affumicata.

“Anche questa pizza è napoletana come tutte le altre e composta da ingredienti esclusivamente italiani, come la farina di Molino Vigevano, che lasciamo maturare e lievitare

con un prefermento per quasi 36 ore. È un impasto molto leggero e arioso, quindi piuttosto digeribile. L'ho voluta dedicare con piacere all'Aquila, la città che mi ha accolto tanti anni fa e che mi dà molte soddisfazioni apprezzando la mia cucina", dice **Alessandro Zicca**, 43enne calabrese che **ha aperto nel 2019 in via Strinella e ha bissato lo scorso anno in centro storico**.

Il nome stesso della pizzeria indica l'ingrediente principale, la bufala campana che arriva direttamente da un caseificio bio di Roccadaspide (Salerno) per arricchire oltre 20 gusti di pizze e antipasti fritti.

Inoltre, come per ogni buona ricetta della cucina italiana che si rispetti, non si può partire che dall'olio evo prodotto da un frantoio in provincia di Bari e ideale per il tipo di pizza proposta. Si arriva, infine, ai dolci con le specialità di Sal De Riso, i cannoli siciliani e i tartufi tradizionali di Pizzo calabro.

pubbliredazionale