

Luca Mastracci: “Sulla mia pizza il ‘chilometro vero’. Racconto produttori, amicizie, relazioni”

23 Marzo 2026



ROMA – Dalla gavetta iniziata quasi per caso alle esperienze tra la provincia e i grandi flussi del Mercato Centrale di Roma, **Luca Mastracci** ha costruito nel tempo un percorso personale fatto di studio, intuizione e di un forte legame con il territorio.

La sua è una pizza in continua evoluzione che, pur aprendosi alla ricerca e alla contemporaneità, non perde il suo carattere popolare: uno strumento per raccontare prodotti, persone e identità locali.

Gli abbiamo chiesto di raccontarci il suo mondo, tra ingredienti, tecnica e intuizione.

Quando è iniziato il tuo rapporto con la pizza? C'è stato un momento preciso in cui hai capito che sarebbe diventata la tua strada?

Ho iniziato nel 2012 con un corso base da pizzaiolo. La passione per la pizza nasce in famiglia: a prepararla ci pensava mia madre, con risultati spesso creativi, che un giorno mi spinsero a iscrivermi a un corso per imparare. Poco dopo aver concluso il corso, è arrivata la mia prima occasione di lavoro: al Capriccio, a San Felice Circeo, dove ho cominciato a muovere i primi passi nel mondo della pizza. Ricordo ancora il primo giorno, a Pasquetta: ho sfornato circa 90 pizze. Avevo 21 anni ed ero felicissimo. Sono rimasto lì per tre anni, un periodo fondamentale per sperimentare e imparare. Ho capito subito che la pizza sarebbe stata la mia strada, anche perché ho sempre amato il contatto con il pubblico. Poi sono passato alla consulenza, partecipando all'apertura di un locale da zero: ho costruito menu, collaborazioni, identità. Un'esperienza che mi ha dato tantissimo. Dopo vari corsi di aggiornamento e altre consulenze nel Lazio, nel 2017 sono arrivato a Roma, dove ho collaborato ad un progetto legato al Mercato Centrale. Nel 2019 ho aperto la mia prima pizzeria a Priverno, con un format napoletano classico. Dopo una pausa, nel 2022 ho studiato un nuovo progetto: a Latina ho aperto "Velo-Pizzaioli Popolari", puntando sulla pizza romana e su un forte legame con il territorio. Nel 2024 ho raddoppiato ad Aprilia e nel 2025 sono tornato al Mercato Centrale come imprenditore. A gennaio 2026 ho riaperto anche a Priverno: per me era una necessità morale, tornare a casa e ricostruire.



Chi sono stati i tuoi maestri o le esperienze che ti hanno formato di più?

Non ho avuto veri e propri maestri. Ho studiato, girato, letto e soprattutto mangiato tanto. La gavetta è fondamentale. A differenza della cucina, dove si entra nelle brigate per imparare, nel mondo della pizza è più difficile. Un passaggio importante è stato capire che la pizza non è solo impasto: grazie a figure come Gabriele Bonci e Jacopo Mercurio, ho iniziato a vedere la pizza come un piatto completo, da condire e costruire con attenzione agli ingredienti.

Il mondo della pizza negli ultimi anni è cambiato moltissimo: come lo hai visto evolvere da dentro?

Oggi la pizza è diventata un mezzo di comunicazione. Io lavoro molto sul territorio tra Agro Pontino e Ciociaria: non parlo di “km 0”, ma di “km vero”. Racconto produttori, amicizie, relazioni. È un modo per valorizzare un prodotto popolare dandogli profondità.

Come definiresti la tua pizza in tre parole?

www.virtuquotidiane.it Luca Mastracci: “Sulla mia pizza il ‘chilometro vero’. Racconto produttori, amicizie, relazioni”

Scioglievole, territoriale e popolare.

Qual è la cosa più importante: impasto, ingredienti o tecnica di cottura?

Oggi si tende a dare troppa importanza all'impasto, ma senza ingredienti e studio dietro non vai lontano. È l'equilibrio tra tutto che fa la differenza.

Oggi si parla molto di idratazione, maturazione e farine: quanto conta la tecnica e quanto l'intuizione?

La tecnica è fondamentale, ma l'intuizione è ciò che ti permette di distinguerti davvero.

C'è un errore che molti fanno quando giudicano una pizza?

Sì: giudicarla solo dalla digeribilità. Stai mangiando 250 grammi di impasto, più quello che bevi. Non può essere l'unico parametro.

Che tipo di sfida è lavorare in un luogo come il Mercato Centrale di Roma?

È una sfida continua: hai a che fare con persone di ogni tipo, cultura e abitudine. Devi adattarti rapidamente, spesso hai 10-15 secondi per capire cosa vuole il cliente. È completamente diverso rispetto a una pizzeria classica.

Il pubblico è molto variegato: cambia il modo di pensare la pizza?

Sì, ma è bello vedere anche clienti che tornano apposta per il tuo prodotto. Significa che sei riuscito a comunicare qualcosa.

C'è una pizza del menù che racconta meglio la tua identità?

In un contesto così devi restare più popolare. La margherita resta sempre il punto di riferimento. Poi ci sono pizze più creative, ma bisogna sempre tenere conto del contesto e dei costi.



Da dove nasce una nuova pizza?

Sempre da un ingrediente. Non inventiamo nulla: l'importante è non fare copia e incolla. Parto da un prodotto e costruisco intorno una ricetta.

Quanto è importante la stagionalità?

Fondamentale. Usare prodotti fuori stagione o preparati industriali è un errore. La stagionalità è anche un modo per valorizzare il territorio e i produttori locali.

C'è un ingrediente che ti diverte usare in questo periodo?

Il carciofo di Sezze: lo uso tutto, dal gambo alla foglia, lavorandolo in diverse consistenze.

Hai mai creato una pizza azzardata diventata poi molto amata?

Sì, la pizza con carpaccio di bufalo, fiordilatte, rucola, visciole e granella di nocciole. All'inizio sembrava rischiosa, ma ha avuto una risposta molto positiva.

Il mondo della pizza vive tra tradizione e sperimentazione: dove ti collochi?

Cerco un equilibrio: rispetto la tradizione, ma la uso come base per raccontare qualcosa di nuovo.

Roma è diventata una capitale della pizza: come vedi questa evoluzione?

C'è stata una crescita enorme. Oggi il cliente è più consapevole, esce meno ma sceglie meglio e pretende qualità e servizio.

Qual è la parte più difficile di questo lavoro?

Gli orari. Molti lasciano per questo motivo: lavorare la sera è complicato, soprattutto per la vita privata. Però è anche un lavoro che può dare grande soddisfazione e crescita.

E quella più gratificante?

Il rapporto con le persone. Vedere qualcuno che ti ringrazia per la serata è impagabile. Oggi non conta solo la pizza, ma l'esperienza completa: servizio, ambiente, squadra.

Come immagini la pizza tra dieci anni?

Il rischio è una forte standardizzazione, tra industrie e franchising. Ma la pizza è un prodotto vivo, difficile da standardizzare davvero: cambiano acqua, condizioni, mani. Credo che si tornerà sempre al valore dell'artigianalità e del prodotto popolare fatto bene. È lì che sta la vera forza della pizza.