

Madìa: una super pizza nel cuore di Teramo

24 Luglio 2023

di Giancarlo Pierannunzi



TERAMO – In Piazza Sant’Agostino, nel centro di Teramo, si trova Madìa, una pizzeria-ristorante che sta rapidamente guadagnando popolarità grazie alla passione e alla determinazione di **Lorenzo Di Silvestre**, **Davide Perozzi** e **Attilio Misantoni** noto bartender e titolare de Il Jerry Teramo, tra i migliori cocktail bar italiani secondo la prestigiosa classifica Top 100 di Blue Blazer.

Questi tre imprenditori, con esperienza nella gestione del rinomato Baldi a Tortoreto, hanno deciso di unire le loro forze per creare un nuovo e stimolante progetto culinario.

Da quando, il primo dicembre 2022, ha aperto le sue porte al pubblico, Madìa è diventato un luogo di culto per gli amanti della pizza a Teramo. Un fattore chiave del successo è il talentuoso pizzaiolo **Flavio Ferri**, portato a Teramo dai tre soci. Vero virtuoso dell'arte della pizza, Ferri ha dimostrato la sua abilità e passione in diverse competizioni prestigiose: nel Campionato Italiano 2022 "Pizza in Tour" a Scerne di Pineto ha conquistato il primo posto, nel Campionato Nazionale 2023 al Saral Food a Pescara ancora al primo posto nella categoria "Pizza in Pala" e in quella "Topping Artistico Pizza al Piatto", al Campionato "Pizza in Pala" a San Casciano Val di Pesa (Firenze), nel 2022, si è posizionato secondo.

Con creatività e maestria, alla pizzeria Madìa Flavio ha introdotto tre tipologie di pizze straordinarie che stanno conquistando il cuore di ogni cliente.

Le tre specialità includono la classica pizza al piatto con 48 ore di lievitazione, la spettacolare mini pala con farina zero macinata a pietra e doppia lievitazione a temperatura controllata, e infine il padellino con farina semi-integrale e doppia lievitazione, una in biga e una ulteriore nel padellino. Ogni pizza è una vera delizia per il palato e si distingue per la sua consistenza e sapore unico.

Tuttavia, la proposta culinaria di Madìa non si limita solo alla pizza. I ragazzi hanno voluto mantenere l'offerta variegata per accontentare tutti i gusti. A pranzo, lo chef **Iacopo Giannuzzi** offre una selezione di piatti creativi, mentre a cena si può apprezzare la cucina dello chef **Michele Liguori**.

Il menù offre anche deliziosi fritti fatti a mano, come la sfera di carbonara, l'arancino, la frittata di pasta e il cacio fritto, oltre a tris di tartare, carpaccio di fassona, tartar di gambero rosso e frisella avocado, gambero in tempura pomodorini e stracciatella.

Tra le proposte di Madìa spiccano anche le prelibatezze a base di carne, come la tagliata di manzo, l'hamburger tomahawk di vitello, la guancia di vitello e il chicken burger. Madìa offre anche un interessante selezione di gustosi dessert.

La cantina di Madìa offre una scelta variegata di vini locali, nazionali e internazionali, tra cui una raffinata selezione di Champagne che non ci si aspetterebbe in una pizzeria. Tre vie di birre artigianali alla spina e un'azienda selezionata in bottigliette e lattine. Per completare l'offerta di bevande, Attilio prepara magistralmente cocktail di ogni tipo, ideali per iniziare o concludere il pasto con una nota di classe.

Con un'offerta culinaria così ricca e un'atmosfera accogliente e moderna, Madìa sta diventando un punto di riferimento a Teramo.

LE FOTO













