

San Biagio Pizza e Bolle raddoppia e arriva all'Eur

5 Giugno 2024

di **Redazione**



ROMA – La pizza in teglia di San Biagio raddoppia: dopo la sede di via Oslavia aperta nel 2023 (Prati) ora arriva quella nel cuore del quartiere Eur, in viale Europa 15. E ovviamente, come si intuisce dal nome, qui la pizza viaggia sempre insieme alle bollicine: nella prima sede di San Biagio a Prati presenti diverse referenze originali in lattina ready to drink; qui all'Eur la grande novità è una carta beverage più strutturata, tra bottiglie e una mescita importante. Altra grande news è il dehor, con circa 20 coperti all'esterno, che fa del nuovo San Biagio all'Eur la prima pizzeria a taglio che propone un vero e proprio momento aperitivo.

Pizza e Bolle è un gruppo in espansione. Un brand in grande crescita che esplora sempre di più il mondo della pizza a 360 gradi: non solo la pizza in teglia di San Biagio, ma anche la napoletana contemporanea di Sant'Isidoro (Prati) e la romana contemporanea di San Martino (Ostiense). Presente anche la pizza tonda romana tradizionale, stesa al mattarello, ora in menu nelle due sedi di San Biagio per l'asporto e il delivery serale. Questa è dunque la quarta sede del Gruppo che – annuncia una nota – comunque non ha intenzione di fermarsi.

“La nostra voglia è di parlare di pizza a 360 gradi e offrirla in tutte le sue declinazioni, ma non in una location unica come fanno alcuni. Ogni tipologia di pizza ha il suo ‘rituale’ e i santi lo sanno...” spiega **Cristiano Ciaralli**, uno dei soci, uomo dell’amministrazione e dello sviluppo.

Il locale è più grande rispetto a quello di Prati – con un grande banco scenografico, circa 12 sedute al bancone interno e 20 all’aperto – ma lo stile degli interni è lo stesso: un locale colorato dal sapore pop.

Anche qui all’Eur al centro di tutto c’è lei: sua maestà la pizza romana in teglia, lo street food ‘sacro’ per eccellenza. San Biagio è il santo protettore della gola che, secondo la leggenda, moltiplicò il volume di un panettone... la santa lievitazione! Il miracolo viene fatto da Mauro Pedone – fuoriclasse della pizza in teglia classe ’92 formatosi con Pierdaniele Seu – che realizza un prodotto leggero e croccante, ma con il giusto corpo per accogliere materie prime top, perché da Pizza & Bolle anche la pizza in teglia è gourmet.

“La mia idea di pizza in teglia nasce dal desiderio di ritrovare la pizza a taglio croccante che mangiavo quando ero piccolo. Ovviamente rendendo il tutto più moderno attraverso un lavoro innovativo sugli impasti: l’uso di farine da grani antichi e un’idratazione all’80% rendono la struttura fragrante e al tempo stesso digeribile”, spiega **Mauro Pedone**.

Accanto alla pizza, vera protagonista, da San Biagio è presente un girarrosto per il pollo allo spiedo, i fritti (supplì, crocchette e altro) e un bancone gastronomia popolato da eccellenze: tutti salumi e formaggi Dop e Igp e conserve di altissima qualità, per comporre la pizza ripiena perfetta.

Le pizze in menu sono le stesse di via Oslavia, tra grandi classici e ricette più innovative: imperdibili la Pizza Tramezzino, la Biagio in Provenza (patate sfoglia, peperoni, cipolla dolce, capperi, erbe provenzali), la Pastrami (pastrami, misticanza, cetriolini Jumbo, senape homemade, olio evo), o la pizza dolce Torta della Nonna (impasto ai cereali, crema pasticcera e pinoli tostati).

Presenti anche i celebri ‘Rubik di San Biagio’, i cubi di pizza che nell’ultimo anno hanno letteralmente spopolato. Un cubo di pizza farcito (al momento) con i gusti più iconici della tradizione gastronomica romana (e non solo), super croccante fuori, goloso e avvolgente al suo interno (gusti: amatriciana, carbonara, cacio e pepe, margherita, quattro formaggi, bruschetta).

Menzione a parte per la piazza tonda disponibile solo per asporto e delivery serale: parliamo di una romana tradizionale stessa al mattarello, sempre firmata da Mauro Pedone (da non

confondere con la romana contemporanea di Alessio Muscas da San Martino).

La grande novità è la carta delle bollicine e dei vini, tutte pensate per l'abbinamento perfetto con la pizza a taglio. Nel nuovo San Biagio Eur è infatti possibile ordinare una bottiglia o un calice alla mescita, accomodarsi e godersi un ottimo aperitivo in pizzeria.

“San Biagio Eur diventa così la prima pizzeria a taglio di qualità a concentrarsi anche sul momento aperitivo”, spiega **Jessica Ciaralli**, PR, HR e formazione sala del Gruppo Pizza e Bolle.

Ovviamente la carta è ridotta rispetto a quella di San Martino e Sant'Isidoro, ma sempre di grande pregio: Champagne, Franciacorta, Trento Doc, Rifermentati e altre Cuvée pregiate da tutto il mondo davvero esclusive per delle pizzerie, tra referenze naturali e convenzionali. Presente anche una selezione di cocktail classici, come gin tonic e spritz.

“In carta nel nuovo San Biagio Eur abbiamo anche una referenza tutta nostra. Abbiamo parlato con il produttore e abbiamo creato ad hoc un Franciacorta personalizzato, che risulta più secco rispetto ad un classico Franciacorta, con sentori di crosta di pane – perfetti per la pizza – agrumi e mandorla. Una bolla dove il nord incontra il sud. Un Franciacorta interessante e inusuale, che è un po' una 'supercazzola' in senso buono, e il nome esprime bene il concetto: si chiama N'tani fa Peppino”, spiega **Riccardo Squillace**, gastronomo e selezionatore di materie prime del Gruppo Pizza e Bolle.

Questo perché le cooprotagoniste del Gruppo Pizza e Bolle sono, insieme alla pizze, le 'Bolle'. In tutte le insegne è presente una carta di bollicine davvero importante (con più di 150 referenze da San Martino e Sant'Isidoro), per sdoganare un po' il solito abbinamento pizza-birra. Abbinamento che in realtà non è proprio il più adatto, per prima cosa nel gusto: basta pensare alla classica accoppiata pizza margherita – a base di pomodoro, alimento carico di acidità – e birra lager – dal sentore amaro – che crea un'unione di acido e amaro per niente piacevole ed equilibrato, che negli anni l'abitudine ha reso consueto. E poi c'è la parte nutrizionale, specificatamente legata alla digestione: con la birra (prodotta dal malto con l'azione dei lieviti) si ingerisce grano, e con la pizza si fa lo stesso: in 10 minuti si ingeriscono quindi una grande quantità di carboidrati e lieviti, una scelta discutibile dal punto di vista nutrizionale che non favorisce una corretta digestione. Il match pizza/vino è invece molto più idoneo sotto tutti questi aspetti, oltre a offrire una grandissima varietà di sentori che ben si abbinano alle diverse pizze, pulendo inoltre il palato dalla grassezza degli ingredienti. Per tutti questi motivi, nei locali di Pizza & Bolle la carta dedicata alle bollicine è ricca e ben strutturata, con etichette suggerite accanto ad ogni pizza in menu, per un pairing perfetto.

In tutte le insegne di Pizza & Bolle i topping delle pizze e i ripieni dei fritti sono creati e studiati dallo chef **Francesco Azzaretto**, attraverso un dialogo costante e attento con i pizzaioli di ogni locale. Le materie prime, le ricette e le consistenze di tutti gli ingredienti sono frutto di un lavoro minuzioso volto a bilanciare alla perfezione e ad esaltare i singoli elementi della pizza, dal primo all'ultimo.

Lo chef Azzaretto, classe '92, proviene da cucine importanti (come quelle dei ristoranti romani Osteria Fernanda e Cuoco e Camicia) e il suo tocco fa la differenza: è veramente raro che una pizzeria abbia uno chef all'interno del suo team.

“Realizzare una ricetta da inserire su una pizza è molto diverso rispetto al classico servizio al piatto: l'impasto ha già una sua struttura ben definita, e qui da Pizza & Bolle ce ne sono addirittura quattro diverse (pizza napoletana contemporanea, pizza romana contemporanea, pizza in teglia e pizza romana al mattarello); è tutta una questione di equilibri tra gusto, misure, quantità e consistenze. Cerco di trasferire nella pizza e nei fritti la mia idea di cucina, fatta di grande tradizione e di sapori decisi, inserendo l'utilizzo di tecniche più moderne, come le cotture sottovuoto a bassa temperatura. Da Pizza & Bolle ci divertiamo, sperimentiamo e ci spingiamo oltre: facciamo un supplì che è praticamente un risotto fritto e abbiamo messo una grigliata di carne sulla pizza”, racconta lo chef.

In tutto sono sei (tra i quali il noto attore romano **Alessandro Borghi**), ma i volti operativi sono tre, anche loro una 'Santa Triade': Jessica Ciaralli (PR, HR e formazione sala), Cristiano Ciaralli (amministrazione e sviluppo) e Riccardo Squillace (gastronomo selezionatore delle materie prime). Hanno in programma altre novità importanti, quindi non perdeteli di vista.