

Santa Pizza, al Tufello il locale di quartiere dove la pizza è una religione

5 Maggio 2025

di Redazione



ROMA – Nella zona nord est di Roma, una pizzeria di riferimento e qualità con una buona proposta di birre artigianali: qui tutto è ‘sacro’ perché alla pizza non si può resistere.

Quando si parla di pizza, tutti sono d’accordo. La pizza è una cosa sacra, e proprio da questo concetto sono partiti **Davide Mastroberardino** e **Marco De Gasperis** per dare vita alla loro pizzeria, che non a caso si chiama Santa Pizza. Siamo al Tufello, nella zona nord est di Roma.

I due si incontrano circa 15 anni fa, proprio in una pizzeria. Nasce una sintonia che si

trasforma presto in amicizia e, dopo un po' di tempo, anche in un sodalizio lavorativo: nel 2018 aprono insieme il pub Twofellows, sempre nello stesso quartiere, a cui segue alla fine del 2022 Santa Pizza, con la volontà di diversificare la proposta rispetto al primo locale e, da grandi appassionati, di omaggiare la pizza.

Santa Pizza, un locale di 'golose tentazioni'

“Chi è che non vorrebbe mangiarsi una pizza due-tre volte al giorno?”, dicono Davide e Marco. “Per omaggiarla e costruirci intorno un progetto, abbiamo pensato che la cosa migliore fosse ‘beatificarla’ e da qui è nato il nome del locale, delle pizze e lo stile dell’ambiente”.

C'è una sala principale che ospita circa 50 coperti, con un angolo bar che ospita le spine del birrificio romano Jungle Juice e la zona pizzeria a vista.

Tonalità neutre ma dettagli particolarmente vivaci, come l'evidente scritta al neon “Santa Pizza” proprio dove escono le pizze e una frase color oro sulla porta che va in cucina con citazione di Oscar Wilde “L'unico modo per liberarsi dalla tentazione è cedere ad essa”, in un divertente gioco di concetti e parole che rimandano al sacro ma anche al peccato e alle (golose) tentazioni.

La pizza, romana ma non troppo

A sfornare le pizze ci pensano Fabio D'Ercole e Antonio Nelson Ramos (in squadra fin dall'apertura) che, insieme ai due proprietari, hanno messo a punto farine, ingredienti, equilibri. La pizza di Santa Pizza è romana, ma non troppo: un impasto senza prefermento realizzato con un mix di farine 00 ad alta forza del Mulino laziale Iacquone, la Luna Rossa, e la Caputo, una integrale tipo 1, con un'idratazione tra il 62 e 65% e una maturazione tra 48 e 72 ore. I panetti, da 210 gg e 33 cm di diametro, vengono stesi a mano e, una volta conditi, cotti nel forno elettrico Moretti.

Attenzione alle materie prime, molte delle quali (passata di pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, tutti DOP) arrivano da aziende campane, mentre per quanto riguarda i salumi, che troviamo anche negli antipasti, portano la firma di Bottega Roccia fin dall'apertura.

Le pizze 'santissime', 'beate' e 'nuove sante', i fritti e i dolci

Il menu gioca con il concetto di base del locale: la pizza santa. Le pizze, infatti, vengono

suddivise in Santissime, Beate e Nuove Sante. Le santissime sono le classiche, come Margherita, Marinara, Margherita con bufala, Napoli (con alici di Cetara), Boscaiola (con porcini e salsiccia di Bottega Roccia).

Ci sono poi le Beate Rivisitate, ovvero pizze classiche ma con qualche personalizzazione. Per esempio la Diavola qui si chiama Satan ed è una delle più richieste, realizzata con crema di 'nduja fatta in casa, salame piccante di Bottega Roccia, crema di jalapeño e fili di peperoncino.

E poi c'è l'Ortodossa, la pizza con i vegetali: verdure gratinate e a finire stracciatella, datterini confit e strisce di melanzana fritta. Infine le Nuove Sante, come Il Bene e Il Mare, una pizza fredda con crema di zucchini alla menta, gamberoni cbt con aglio e lime, misticanza, maionese al lime e bottarga. Spazio anche alle proposte vegane: dalla Margherita Vegana alla 4 Pomodori, passando per la Eden con crema di zucchini alla menta, carciofi croccanti, cipolla rossa, funghi champignon, patate al forno, pomodori confit e mayo vegana alla barbabietola.

In menu spazio anche ai "Santipasti". Gli immancabili fritti, dal supplì classico all'amatriciano, e poi quelli di pasta, come quello vegano all'aglio, olio e peperoncino, e ancora fiori di zucca fritti, filetto di baccalà panato al panko e maritozzi salati.

I dolci, tentazione comune a tutti, sono sette e ognuno porta il nome di un peccato capitale. Si va dal tiramisù con savoiardi fatti in casa (accidia) al tortino al cioccolato e whiskey con cuore alla ciliegia e glassa al cioccolato bianco (lussuria).

Ad accompagnare pizze e fritti ci sono le birre alla spina (quattro linee) del birrificio Jungle Juice, con cui Santa Pizza porta avanti da tempo una collaborazione, e qualche proposta in lattina. Si aggiungono poi una breve carta dei vini (bolle, bianchi e rossi) e qualche proposta di cocktail.