

Un anno di “Tac”: Pier Daniele Seu festeggia con la pizza “Origini”

21 Gennaio 2025

di Redazione



ROMA – Il 24 gennaio 2025 segna l’anniversario di Tac-Thin and Crunchy, la pizzeria romana di **Pier Daniele Seu** e **Valeria Zuppardo**. Inaugurata ufficialmente lo scorso gennaio a Mostacciano, il progetto Tac nasce nell’estate del 2021, durante una collaborazione con il Capanno, uno stabilimento sul litorale romano a Ostia. In quell’occasione, Pier Daniele e Valeria iniziano a proporre una versione croccante e leggera della pizza romana, riscontrando un grande successo e gettando le basi per aprire a Roma.

“Questo format è nato dal desiderio di proporre una pizza romana che fosse vicina alle abitudini di consumo dei romani, ma senza rinunciare a qualità e leggerezza” raccontano Pier Daniele e Valeria. “Ci eravamo ripromessi di realizzare questo spazio da tempo, la clientela è felice e lo siamo anche noi”.

Un anno di Tac: si festeggia con la “Origini” di Pier Daniele

In occasione dell'anniversario, Tac presenta una pizza storica, ideata da Pier Daniele all'inizio della sua carriera: “Origini”. Questa creazione rappresenta un omaggio alle sue radici, unendo la tradizione romana a quella sarda: porchetta di Ariccia, provola affumicata, una riduzione di mirto artigianale di **Silvio Carta** e una polvere di spezie aromatiche a base di rosmarino, aglio e finocchietto. La porchetta a rappresentare Roma e il Lazio dove è nato Pier Daniele e il mirto, emblema della Sardegna e richiamo alle origini paterne evocate dal cognome Seu.

Il menu di Tac rimane fedele al suo carattere pop, distinguendosi volutamente da Seu Pizza Illuminati. Le proposte spaziano tra pizze classiche e contemporanee, con un impasto romano croccante, realizzato con un'idratazione del 55% e biga al 60-80% rinfrescata con una farina da sfoglia. I padellini invece, si caratterizzano per un'idratazione più elevata (80%) e per l'utilizzo della farina tipo 1 Molino Casillo (di cui Pier Daniele è brand ambassador).

Il menu si divide nelle seguenti sezioni: fritti, pizze baciato, rosse e bianche, pizze Seu e pizze dolci, offrendo anche l'opportunità di un menu degustazione di 6 portate a 45 euro (+ wine pairing a 20 euro/3 calici o 25 euro/4 calici).

Tra i fritti, oltre alle proposte classiche come il Seuppli (risotto al pomodoro, basilico, fior di latte e parmigiano) troviamo anche le polpette di bollito con salsa verde e zest di limone o ceci e baccalà, una polpetta di ceci e tajina con baccalà mantecato e mayo alle erbe.

Ancora tra gli antipasti due versioni di pizze baciato: una con porchetta e patate arrosto, maionese alle erbe e cipolla stufata; l'altra con broccoletti, pesto di pomodori secchi e primosale.

Le pizze rosse sono caratterizzate dalla base di pomodoro San Marzano e includono proposte intramontabili come la Margherita, la Marinara, la Bufala, la Napoli con alici di Cetara Armatore, l'Amatriciana, la Cosacca con pecorino e pomodorini confit e la Diavola, arricchita da ventricina piccante e polvere di olive.

Tra le proposte bianche spiccano le classiche: Boscaiola, Funghi e prosciutto, Scarola (con fior di latte, scarola ripassata, pinoli, olive e alici “Armatore”), Crostino e Salsiccia e broccoletti.

La sezione delle pizze Seu rappresenta il cuore creativo del menu. Qui troviamo proposte come l'Assoluto (in questo menu dedicato alla zucca, combinandone diverse consistenze, il pesto dei suoi semi, chips di zucca, pecorino sardo gaoi, semi di zucca e mizuna corallo) e

Valeria the One, la proposta del menu dedicata a Valeria Zuppardo iniziata con le sue pizze del cuore (come questa con provola, prosciutto cotto arrosto, patate arrosto, rosmarino fresco e parmigiano) ed evoluta dopo il covid con pizze che fanno il giro del mondo permettendo alla clientela di assaporare gusti lontani.

A chiudere il menu, le pizze dolci, da sempre presenti nel menu di Seu e ora di Tac. Due le versioni: Torta della Nonna con crema pasticcera al limone, gel di limone, crumble di meringa, pinoli tostati e timo limonato, mentre la Banoffee abbina purea di banane, caramello salato al cioccolato, noci pecan glassate, burro d'arachidi e thuile, reinterpretando un dessert classico inglese.

Il format di Tac: pop e di quartiere

Situata nel quartiere Mostacciano, Tac si presenta come una pizzeria di quartiere dal design curato e moderno. Il locale, progettato dall'architetto Valerio Scaccia (il quale ha curato anche il progetto di Seu) è caratterizzato da un'atmosfera informale ma sofisticata, con un gioco di dettagli colorati e tonalità scure, creando un ambiente dinamico e accogliente.

Tac nasce per scelta nella periferia di Roma sud, zona dove Pier Daniele e Valeria attualmente vivono, con l'intento di ampliare l'offerta per il quartiere, un'area residenziale e densamente popolata: "Questo quadrante ci è sembrato perfetto, non solo per la sua vivacità, ma anche perché abbraccia tutta la zona fino al litorale, dove avevamo iniziato con il Capanno. Oggi Tac è molto amata e frequentata dai residenti" dice Valeria.

La pizzeria dispone di circa 70 sedute, una saletta privata da 9 posti ideale per piccoli gruppi o eventi e due banconi, uno pensato per bere e l'altro per una cena informale. Mai banale a Roma il parcheggio, ampiamente disponibile di fronte al locale.

Dopo pochi mesi dall'apertura ha conquistato i 3 spicchi della guida Pizzerie d'Italia by Gambero Rosso, l'83esima posizione secondo la guida 50 Top Pizza Italia, il premio speciale "Contemporaneità" tra le 10 migliori nuove aperture in Italia secondo the Fork Awards 2024 by Identità Golose e il premio "Best Innovation" secondo i Pizza Doc Awards 2024.

Seu Pizza Illuminati

La storia di Tac è strettamente legata a quella di Seu Pizza Illuminati, la prima pizzeria di Pier Daniele e Valeria, inaugurata a marzo 2018 a Roma, nel quartiere Ostiense. Questo progetto è nato da anni di esperienza e sperimentazione nel settore della pizza, con l'obiettivo di creare un locale che combinasse innovazione e una visione cosmopolita dell'esperienza

gastronomica.

Seu Pizza Illuminati con Pier Daniele Seu è stata una delle pizzerie promotrici della rivoluzione della pizza contemporanea a Roma, plasmando non solo il prodotto ma tutta l'esperienza legata alla cena in pizzeria. Oltre ad avere introdotto un impasto ad alta idratazione con una maturazione di 30 ore con topping innovativi, ha avvicinato il concetto di ristorazione e di lusso alla pizza.

Valeria Zuppardo, forte del suo background nel settore della moda e della comunicazione, ha giocato un ruolo chiave nello sviluppo del brand, curandone la strategia e l'identità.

L'unione tra i due ha portato alla creazione di un format che combina la visione di Pier e il pragmatismo di Valeria.

Inoltre, sono attive importanti collaborazioni con il Bulgari Hotel di Dubai e il gruppo Marriott (W Roma, W Ibiza).