

A Centocelle inaugura “Piccolo Forno”, dal pane artigianale allo specialty coffee

1 Aprile 2026

di Redazione



ROMA – Nel cuore di Centocelle, uno dei quartieri più vivaci e autentici di Roma, ha appena aperto Piccolo Forno, che mette insieme due mondi solo all'apparenza lontani: quello del pane artigianale e quello del caffè specialty, e in mezzo tutto il buono dell'artigianalità con proposte di alta viennoiserie e pizza in teglia e alla pala.

L'idea è di **Daniele Di Grazia** e **Cristian Piccolo** con alle spalle esperienze importanti nel settore, il primo docente di panificazione e pizzeria del Gambero Rosso Academy e da anni consulente di aziende importanti e giovani startup, il secondo vanta percorsi in forni storici di livello.

La location è stata pensata a misura di gusto e il brand Piccolo Forno sintetizza bene l'importanza per le materie prime a Km 0, il mercato rionale è a pochi metri, standard di qualità elevati e l'attenzione verso la clientela. Arredi minimalisti, sfondo logo e interni blu

navy, pannelli in legno e spazi funzionali per il consumo veloce e per il takeaway.

Il concept del progetto ruota attorno al forno, con il pane protagonista assoluto ottenuto da farine selezionate del mulino Mariani miscelate da Di Grazia, che negli anni ha maturato ricerca e sperimentazione, attraverso lavorazioni attente e lunghe lievitazioni che permettono di trovare al Piccolo Forno dei blend unici non replicabili. La proposta prevede cinque tipologie di pane tipo 1 con lievito madre: pane integrale, di semola, ai multicereali, di segale e i pan bauletti. Tra le chicche, troviamo il Mazì pane unico nel suo genere con duemila grani miscelati insieme, è un tipo 2 cosiddetto miscuglio evolutivo.

Inoltre, accanto al pane trova spazio uno dei simboli più amati della Capitale: la pizza in teglia. Croccante alla base, soffice all'interno e proposta in varianti che spaziano dai grandi classici a combinazioni più contemporanee: con patate, margherita e le ripiene con porchetta, cicoria, mortadella. Presente anche la pizza alla pala con le classiche bianche e rosse, e ancora le pizzette scrocchiarelle da forno in versione pugliese. Tra le novità, la focaccia alla parigina coperta di pasta sfoglie e farcita con pomodoro e pomodorini semidry, prosciutto cotto alle erbe, provola affumicata, parmigiano e pecorino.

Il locale apre al mattino presto e allora al Piccolo Forno è possibile degustare una colazione veloce che rispetti i riti quotidiani del buongusto: lievitati fragranti, preparati con cura, accompagnati da estrazioni di caffè che raccontano storie di origine, tostatura e ricerca. E allora ecco il pain suisse, pain au chocolat, croissant, cornetto all'italiana, focaccia dolce al burro ovvero una brioche cotta in teglia con burro e zucchero morbidissima.

Il caffè specialty della microtorrefazione Conti, realtà romana che lavora su stagionalità e miscele selezionate, arricchisce, infine, la proposta del Piccolo Forno la cui identità è molto chiara: qualità senza compromessi, ma con un approccio accessibile e quotidiano per essere un punto di riferimento per il quartiere, dove tornare ogni giorno e assaporare l'artigianalità.