

“Vulcano”, a Ponte Milvio un progetto esplosivo tra pizza gourmet e cocktail internazionali

28 Luglio 2023

di Redazione



ROMA – A Roma, in zona Ponte Milvio, arriva un’esplosione di gusto con Vulcano: pizzeria, cocktail bar e ristorante ma soprattutto uno spazio dove trascorrere le serate in compagnia all’interno di un ambiente elegante, nel cuore della movida romana. Qui c’è il celebre pizzaiolo **Giuseppe Vesi** che, insieme a **Luca Coccia** (imprenditore della ristorazione capitolina), ha voluto puntare su un nuovo spazio gastronomico contemporaneo, a metà strada tra Roma e Napoli. Da Vulcano, infatti, la pizza si fa crocevia di due tradizioni: l’alta idratazione e la lunga maturazione, squisitamente napoletane, incontrano la croccantezza e la leggerezza della scuola romana.

Giuseppe Vesi, che è nato in una famiglia di maestri pizzaioli da tre generazioni, racconta: “Circa 15 anni fa mi sono distaccato dalla visione tradizionale che aveva la mia famiglia per mettere a punto una pizza innovativa per l’epoca. Posso dire di essere l’inventore della Pizza Gourmet, che ad oggi è un vero e proprio marchio registrato a mio nome”.

Quella di Vulcano è una pizza con un impasto unico nel suo genere, con il 60% di idratazione e una temperatura a metà strada tra i 450 gradi, della napoletana, e i 300 della romana “scrocchiarella”, cornicione basso e stesura sottile. Interessante è l’uso del carbone vegetale che lo si ritrova a volte in alcune pizze gourmet ma anche nelle focacce. Un impasto biga 100% per donare la giusta friabilità all’impasto delle pizze che spaziano tra le Tradizionali e le Gourmet. Grandi classici come Marinara, Margherita, Diavola, Ortolana, Fiori e Alici, Boscaiola per poi passare alle più ricercate come la Margherita Gourmet (Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP), Provolone del Monaco (Mozzarella di bufala campana DOP, provolone del Monaco dei monti lattari DOP, parmigiano reggiano, basilico, gherigli di noci); Nerano (Provolone di Agerola, zucchine, provolone del Monaco DOP, fettine di speck Artiginale Alto Adige); Fantasia di colori e sapori (Fior di latte di Agerola, basilico, pomodorino ciliegino rosso, pomodorino datterino rosso e giallo, ciuffetti di ricotta di bufala Campana). Golosissimi i fritti da provare all’interno della degustazione fritti napoletani: ben 10 pezzi da condividere tra montanarine fritte con ragù, parmigiano e basilico; crocchè di patate; frittatine di maccheroni; arancini con carne macinata e sugo; provole di Agerola panate e fritte. Selezionata e di qualità la proposta della cucina, per chi non volesse cedere alla tentazione di una buona pizza o di un fritto. Piatti semplici della tradizione italiana che portano in tavola le eccellenze regionali: tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, Prosciutto San Daniele, parmigiana di melanzane, spaghetti alla Nerano e tagliolini al tartufo, rigatoni alla genovese napoletana.

Vulcano non è solo il connubio tra pizza napoletana e romana ma è una vera e propria insegna in fermento fino a notte fonda. A rendere frizzante questo nuovo indirizzo di Ponte Milvio ci pensano inebrianti drink preparati a regola d’arte dai bartender del locale, firme di una drink list dove ricerca e qualità si esprimono con materie prime uniche, provenienti da tutto il mondo. Il grande bancone e i 50 coperti con divanetti ricreano alla perfezione uno spazio dove trascorrere momenti piacevoli all’insegna del gusto e della mixology di qualità. La drink list trae spunto dal nome dell’insegna, Vulcano: ogni cocktail infatti è ispirato ad alcuni dei più famosi vulcani al mondo e li rappresentano simbolicamente. I drink, seppur talvolta dalla preparazione complessa, sono freschi e dal gusto leggero, ideali per la calda estate romana. Si parte da Vesuvio (Vodka, pomodorino IGP, Vermouth Dry); Fuji (Whisky giapponese & Shochu amazake, pesca giapponese, yuzu); Etna (Gin, bergamotto, basilico, soda); Chanchani (Pisco, basilico sacro, albume e bitters).

Ovviamente, i Classici come Paloma (Tequila blanco, agave, lime, soda al pompelmo); Paper Plane (Bourbon whiskey, aperol, limone, amaro montenegro); Pornstar Martini (Vodka, liquore al passion fruit, succo di passion fruit, sciroppo alla vaniglia, champagne piper heidsieck).

Un progetto che nasce per dar vita ad uno spazio “esplosivo” in cui poter intraprendere un viaggio del gusto tra pizze contemporanee e cucina tradizionale nella grande terrazza, tra profumate piante mediterranee, luci e candele o sorseggiare drink audaci comodamente seduti al bancone del cocktail bar a piano terra. Il nero come “non colore” si alterna alle sfumature di rosso, da quello intenso al ruggine, all’arancio per una chiara identificazione con “Vulcano”. Il concept è frutto della progettazione della interior design romana Veronica Pierdomenici. Vulcano è aperto tutti i giorni, dall’aperitivo alla cena, fino alle 2 di notte con il dopo cena. Ad intrattenere ci pensa poi la musica live con dj set per uno spettacolo da godere comodamente seduti su poltroncine e divanetti nel bel dehors esterno o nell’ampia terrazza con vista su Ponte Milvio.

