

Le migliori pizzerie di Roma: dove gustare la vera pizza romana

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Quando si parla di pizza, il pensiero va quasi immediatamente a Napoli, considerata la capitale assoluta in questo campo. Eppure, anche a Roma esiste una tradizione altrettanto ricca e autentica, che si sta facendo sempre più largo anche oltre i confini del Lazio e dell'Italia: quella della pizza romana. Diversa per impasto, consistenza e filosofia, è caratterizzata da una base sottile e croccante, arricchita con pochi ingredienti, ma di qualità eccellente.

Chi è alla ricerca di stanze in affitto a Roma per studiare o lavorare in città anche durante l'estate, quest'anno può provare due nuove esperienze. La prima riguarda il coliving offerto da aziende specializzate, come ad esempio Joivy, ovvero la possibilità di sperimentare soluzioni abitative che combinano spazi privati con aree comuni condivise. La seconda è la pizza romana, con un tour di quelle pizzerie dove questa prelibatezza tipica viene ancora preparata secondo le regole della tradizione, per vivere la pizza romana in tutta la sua autenticità.

Pizzeria Remo

Partiamo da una vera e propria istituzione per i romani da quasi 50 anni: la Pizzeria Remo a Testaccio è amata per l'atmosfera verace del quartiere e la "scrocchiarella" preparata proprio come vuole la tradizione.

Chi prende una delle stanze in affitto a Roma in questa parte della città e vuole provare questa location, deve sapere che non è possibile prenotare e che, soprattutto durante il weekend, la coda davanti al locale è una certezza, quindi meglio optare per una capatina durante la settimana.

Le specialità da non perdere? La classica margherita e la pizza con fiori di zucca e alici, un vero must che racconta tutto il sapore di Roma.

180g Pizzeria Romana

Una nuova location giovane e dinamica nel Parco Archeologico di Villa Gordiani dove poter scoprire e gustare la pizza romana per eccellenza è la 180g Pizzeria Romana, posizionata nel quartiere fuori dai soliti giri turistici di Centocelle e divenuta rapidamente punto di riferimento assoluto per gli amanti del genere.

Il nome stesso, “180 grammi”, indica il peso della pallina d’impasto, mentre il menù varia spesso e propone grandi classici, ma anche abbinamenti creativi con ingredienti stagionali. Una tappa d’obbligo per scoprire la pizza romana nella sua veste più contemporanea.

A Rota pizzeria romanesca

A Rota pizzeria romanesca è un’altra location giovane, in una delle zone più popolari e popolose, Tor Pignattara, dove è facile trovare stanze in affitto a Roma per godersi la città dall’interno.

Si tratta di un tempio contemporaneo della pizza romana tradizionale, curata nei minimi dettagli, con proposte classiche e versioni creative e qualche chicca, come le pizze dolci e i supplì.

Pizzeria il Buchetto

Chi vuole immergersi nella storia non può evitare una tappa alla Pizzeria il Buchetto, a pochi passi da piazzale Flaminio.

La sua storia è datata 1929 e, da allora, si presenta come location piccola, discreta, accogliente, tipicamente romana che propone una pizza scrocchiarella classica e autentica, che non smette di piacere ed emozionare. Il fatto che sia molto frequentata da chi abita in zona è una garanzia della sua qualità.

Pizzeria al Grottino

Un’altra tappa obbligatoria è la Pizzeria al Grottino, nel cuore di Roma, che propone una pizza romana “né alta né bassa”, che regala un perfetto equilibrio tra fragranza e leggerezza e che è diventata leggendaria, un punto di riferimento per la pizza innovativa a lunga lievitazione, capace di unire tradizione e tecnica.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/le-migliori-pizzerie-di-roma-dove-gustare-la-vera-pizza-romana/146809>