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 da 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**èamata 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