



“Certo!Pizza”, la tradizione della pizza alla pala a Bologna

Descrizione

Dopo aver conquistato la menzione sulla Guida del Gambero Rosso, la pizzeria inaugura un nuovo punto vendita in Via del Pratello

Fonte articolo: Comunicato stampa

Da un anno a Bologna si è levata una nuova insegna, quella di Certo Pizza, che onora la tradizione della pizza romana da passeggio, quella “alla pala” e servita in tranci.

La pizzeria, fondata anni fa dal pizzaiolo romano Marco Guerri, è nota al grande pubblico con il nome di PizzArtist, marchio poi venduto e oggi gestito da un altro Gruppo.

Guerri aveva poi continuato l'esperienza nel settore della lievitazione mantenendo la sede storica di via Marsala 35/A nel “Triangolo delle Bermuda” dell'aperitivo bolognese compreso fra la stessa via Marsala, via Oberdan e via delle Moline: praticamente il cuore del centro storico di Bologna.

Oggi a raccogliere il testimone è **Vincenzo Mercurio**, 40 anni, bolognese con origini di Benevento, che da anni si dedica con passione e determinazione alla carriera di imprenditore nel settore della panificazione, anche se lui ama definirsi un artigiano che sceglie con cura le materie prime.



Dopo aver vissuto alcuni anni in Brasile dove aveva aperto una pizzeria al taglio, Mercurio aveva inizialmente scelto Firenze per il suo ritorno in Italia.

L'avventura fiorentina si realizza con l'apertura di **Fermento 1889**, pizzeria aperta con altri soci in zona San Fedriano che gli vale subito la menzione sulla Guida alle Pizzerie del Gambero Rosso.

Il tempo della pandemia però fa maturare a Vincenzo e sua moglie il desiderio di avvicinarsi alle origini e alla famiglia, così decide di ritornare a Bologna con una valigia piena di nuovi progetti.

Una bella occasione arriva come consulente nella divisione lievitati del Caseificio Valsamoggia, storico indirizzo dell'arte casearia dell'Appennino bolognese già menzionato dalle migliori guide del

settore.

A Gennaio 2022 Vincenzo Mercurio rileva il marchio Certo!Pizza da Marco Guerci e ne continua l'evoluzione, curando con meticolosità la struttura dell' impasto e la scelta degli ingredienti per le farciture.

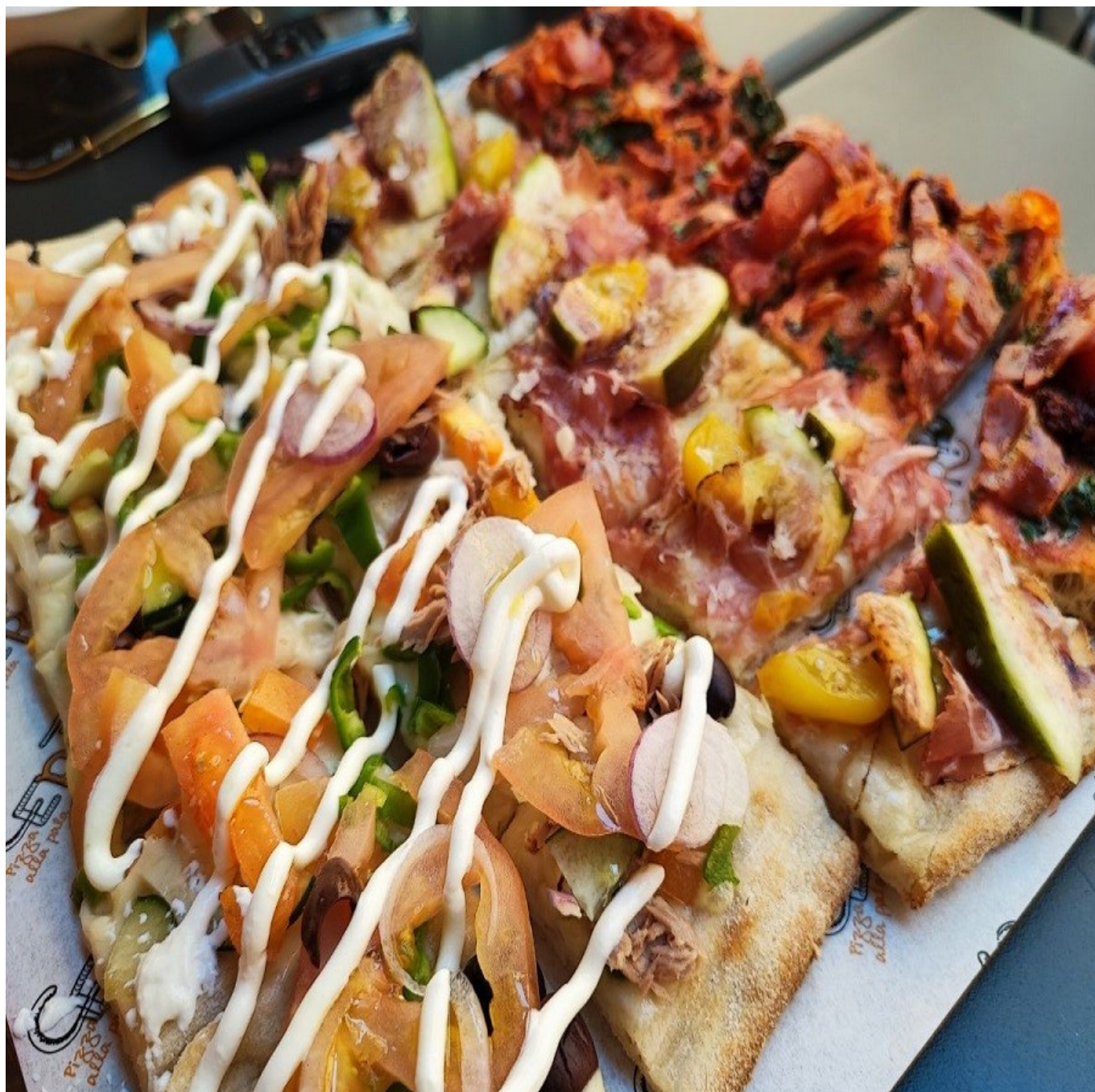
Le pizze di Vincenzo Mercurio sono realizzate con una miscela di farine Tipo 0, Tipo 1, Tipo 2, semola rimacinata e farina di riso con 80% di idratazione e raggiungono una maturazione di 24 ore.

Il risultato sono pizze dall'elevata leggerezza e croccantezza che gli valgono, già nel primo anno di apertura, la menzione nella Guida alle Pizzerie d'Italia 2023 del Gambero Rosso.

Nel lungo bancone fanno bella mostra di sé oltre 20 tipi di pizza dalle farciture varie che assecondano la stagionalità, tra cui:

- Bufala e pomodorini freschi
- Zucchine, alici e stracciatella
- Zucca e salsiccia
- Radicchio, Gorgonzola e crema di noci
- Prosciutto e fichi Fiorone

Il gusto di punta per l' estate 2023 è la pizza ispirata all'insalata greca: pomodori, cipolla di Tropea, olive taggiasche, feta, yogurt al lime.



I tranci sono venduti a peso, che varia dai 18,50-22,50 €/Kilo: questa soluzione permette non solo di poter scegliere di mangiare più tipi di pizza.

Nello spazio di via Marsala, che vede un importante flusso di passaggio fra studenti, turisti e lavoratori, il dehor allestito sotto il portico permette di godere delle pizze direttamente porzionate e servite su un tagliere accompagnate dalla selezione di birre artigianali di “Birra Salento” oppure dal vino (Prosecco Rosè, Pignoletto, Falanghina Irpina).

I progetti di Mercurio però non si fermano e, dopo un giusto rodaggio, lo scorso 26 giugno ha visto l'inaugurazione di Certo!Pizza in via del Pratello 64, storico polo della movida bolognese che negli ultimi anni ha sviluppato anche un'offerta gastronomica di qualità.

In questa sede, per assecondare la natura “notturna” della strada e del pubblico, l’orario della pizzeria si spingerà oltre l’una di notte con la formula street food.

Data di creazione

2023/07/08

Autore

redazione