La nuova carta della pizzeria Da Zero è tutta un programma…

Descrizione

> **Siamo andati a scoprire le nuove pizze e le novità del locale di via Malcontenti, appartenente a una catena nata in Cilento e appena inserita al 23° posto della classifica mondiale delle migliori catene di pizzerie artigianali**

A solo un anno dall'apertura a Bologna, la **pizzeria Da Zero** di Carmine Mainenti e Giuseppe Boccia è diventata uno dei riferimenti per mangiare bene in città.

Sommario

- 1. Siamo andati a scoprire le nuove pizze e le novità del locale di via Malcontenti, appartenente a una catena nata in Cilento e appena inserita al 23° posto della classifica mondiale delle migliori catene di pizzerie artigianali
- 2. Novità per Da Zero Bologna, tra successi e nuove ricette
  - 2.1. Il nuovo menù è un "tuffo" nei sapori cilentani
  - 2.2. Leggera e digeribile: la pizza Da Zero fa onore alla scuola napoletana
  - 2.3. "Incontro": le bontà cilentane prêt-à-porter
  - 2.4. La nuova carta Da Zero Bologna, tra conferme e novità

Novità per Da Zero Bologna, tra successi e nuove ricette

Il locale di via Malcontenti, di cui vi avevamo parlato dopo l'inaugurazione, fa parte di una catena di sette pizzerie nata nel 2014 a Vallo della Lucania. In pochi anni Mainenti e Boccia sono rusciti ad espandersi e raggiungere altre città del centro-nord, da Firenze a Bologna, da Milano a Torino.

Dopo l’apprezzamento del pubblico, sono arrivati anche i riconoscimenti della critica di settore. Ultimi in ordine di tempo è l’attestato ricevuto a Madrid da **50 Top World Artisan Pizza Chains 2022**, che ha inserito Da Zero al 23-esimo posto delle migliori 50 catene di pizzerie artigianali nel mondo.

Interni della pizzeria (Foto © BolognaBO).

Il nuovo menù è un “tuffo” nei sapori cilentani

In occasione della presentazione della nuova carta di Da Zero Bologna, siamo tornati in via Malcontenti per vivere una nuova esperienza nella cultura gastronomica del Cilento, una delle otto

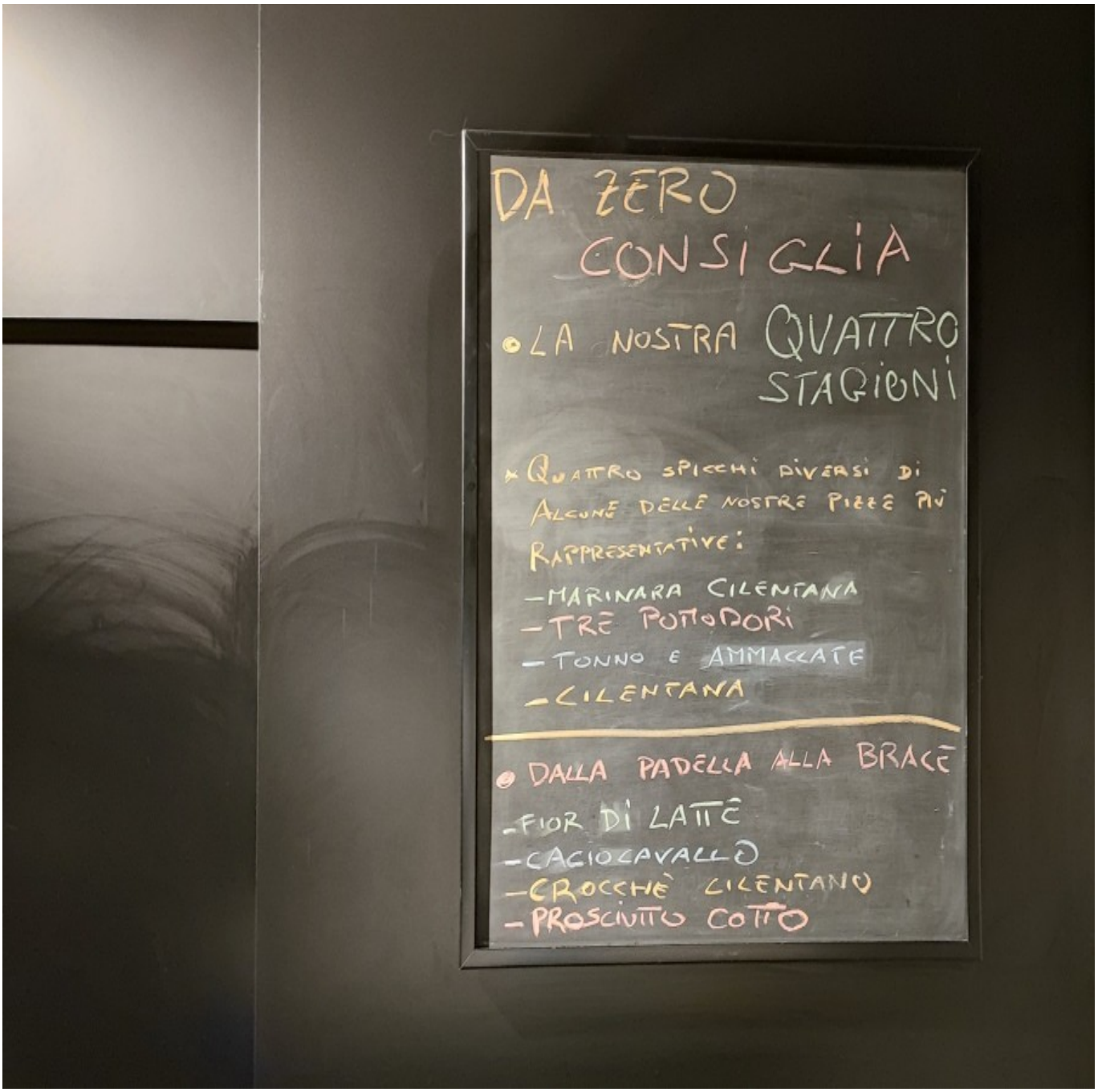
culle della Dieta Mediterranea nel *Mare nostrum*.

Abbiamo avuto conferma della costante attenzione che i due imprenditori campani continuano ad avere per la qualità e per il km Zero. Le pizze e i vari piatti del menù, infatti, contengono prodotti identitari e di alta qualità, acquistati da produttori virtuosi, scelti per serietà, equità e sostenibilità.

È stato un piacere ritrovare eccellenze come l'**olio DOP del Cilento**, le diverse varietà di pomodori campani (Piennolo, San Marzano, Datterino giallo e datterino fresco, pacchetelle), la Mozzarella di bufala Campana DOP e quella nella mortella (Presidio Slow food), le olive ammaccate, la soppressata di Gioi, il peperoncino serpentino e le alici di menaica. E si potrebbe continuare ancora…

Leggera e digeribile: la pizza Da Zero fa onore alla scuola napoletana

La varietà degli ingredienti completa un'ottima pizza di scuola napoletana, leggera, alveolata e molto digeribile, frutto di tecnica e di una lievitazione da 70 a 73 ore. I punti di forza della **pizza Da Zero**, inoltre, risiedono nel sapiente blend di farine (tra cui la semola che conferisce una leggera croccantezza alla cottura), una buona percentuale di acqua, un uso moderato di lievito e il sale marino integrale.



I consigli del locale di via Malcontenti a Bologna (Foto © BolognaBO).

“Incontro”: le bontà cilentane *prêt-à-porter*

Oltre ad alcune pizze in carta, la novità di quest’anno è il lancio del marchio “**Incontro**”, una linea di alimenti confezionati con la supervisione di Da Zero e venduta in esclusiva nei punti vendita della catena, oltre a essere utilizzati per farcire le pizze servite.

Il menù si articola in **Sfizi**, **Pizze Classiche** e **Pizze Fritte** rivelando una dinamicità stagionale e la fantasia dei pizzaioli Da Zero che non tradisce il legame con le tradizioni.

La nuova carta Da Zero Bologna, tra conferme e novità

Si può iniziare da un antipasto a base di “***Scarola saltata, alici, olive ammaccate e origano della linea Incontro***”, per proseguire con la novità chiamata “***Da giù***”, la pizzetta fritta e poi passate al forno ideata in **collaborazione con Casa Surace**, a base di ragù napoletano di macinato di vitello, caciocavallo all’uscita e basilico.

Da non perdere i **mini-crocchè**, nelle versioni “***Made in sud***” (con broccoli e crema di ‘ndujia) e “***Parmigiana***” (con parmigiana di melanzane e fonduta di Parmigiano reggiano). Vi consigliamo di mangiarli assolutamente con le mani, senza aver paura di leccarvi le dita. Da Zero è un locale informale e accogliente, seppure caratterizzato da un servizio impeccabile e premuroso.

Le pizze, dalle classiche alle speciali, esprimono un equilibrio perfetto tra leggerezza e sostanza dei condimenti, mai troppo invasivi per non sovrastare la genuinità di un impasto soffice ai bordi e sottile al centro.

Pizza Vegeratiana d’Inverno (Foto © BolognaBO).

Pizza Marinara Cilentana (Foto © BolognaBO).

Pizza Tonno e Ammaccate (Foto © BolognaBO)

La “***Marinara cilentana***” è saporitissima nella sua semplicità: pomodoro, alici di Menaica e olive ammaccate; intrigante e piccante, invece, la pizza “***Incontro con il diavolo***” farcita con pomodorini del piennolo, origano Incontro, salsiccia piccante “Incontro”, mozzarella di bufala e peperoncino.

Mare e terra si sposano nella briosa “***Tonno e Ammaccate***”, con crema di cipolle, olive ammaccate, filetti di tonno di Palinuro e basilico, mentre la “***Vegetariana d’inverno***” accontenta chi ha compiuto una scelta “vegetale”. In realtà si tratta di una proposta che può piacere a tutti per i suoi sapori appaganti, dati da una crema di broccolo romano, provola, funghi, pomodori secchi e cialdine di Parmigiano.

Noi, in una sola serata, ci siamo dovuti limitare ai piatti descritti ma la scelta è più vasta per assecondare le voglie di ciascuno e spaziare tra terra e mare, carne e ortaggi, artigianalità e grande amore per la pizza.

Di seguito, il link dove è possibile trovare il menù completo con i prezzi e l’elenco dei prodotti della linea “Incontro”: www.cominciadazero.com

Pizzeria Da Zero Bologna
Via Malcontenti, 3/a– Bologna

Aperta tutti i giorni a cena
Sito web

Data di creazione
2022/12/02
Autore
luciano-monteleone