



Pummà Bologna si è trasferito in centro e noi ci siamo stati

## Descrizione

**Da via Murri, il ristorante-pizzeria nato in Romagna si è trasferito in via S. Isaia in un nuovo locale. Sempre ottima la proposta e il servizio che prosegue nonostante le difficoltà del momento**

In questa pandemia i bar, i ristoranti e i locali pubblici stanno soffrendo per le limitazioni che condizionano lo svolgimento delle attività. Anche per Bologna il Covid-19 è pesantissimo sia dal punto di vista sanitario che commerciale ed economico e ha causato l'azzeramento del flusso turistico.

Se dopo il primo lockdown, tanti ristoranti non hanno riaperto, altri hanno resistito e si sono rimboccati le maniche con il delivery o l'asporto e non sono mancate le nuove aperture in città, segno della volontà di guardare al futuro con ottimismo.

Uno degli esempi di resilienza in città è quello della [Pizzeria Pummà](#), una realtà nata in Romagna ma che in soli quattro anni, nel locale di via Murri 103, ha conquistato i bolognesi con le sue pizze gourmet e un servizio di altissimo livello.



Gli interni di Pummà, in via S. Isaia (Foto © Bologna.Bo).

## **Pummà Bologna: dal delivery al nuovo locale in centro**

Pummà non ha mai abbandonato i suoi affezionati clienti, nemmeno durante il primo periodo di chiusura, consegnando direttamente a casa i suoi **piatti e le pizze dai prodigiosi impasti** che uniscono un profumo invitante alla bella consistenza e a condimenti con pregevoli ingredienti. Ma c'è una novità arrivata con l'autunno perché, da fine ottobre, il ristorante pizzeria si è trasferito in **nuova sede in Via S. Isaia 4**, nel cuore di Bologna, a pochi passi da via Ugo Bassi e piazza Maggiore. Un locale sicuramente più comodo per chi frequenta il centro storico e che conferma lo stile raffinato ed accogliente del format romagnolo.

La nuova casa di **Pummà Bologna** ha tre sale sviluppate in lunghezza, pareti con tinte pastello, illuminazione soffusa e tanto utilizzo del legno che rende l'atmosfera più calda. Il forno è visibile dall'intero locale che ha una capienza di circa **80 coperti**, in condizioni pre-Covid.



Altri particolari del locale (Foto © Bologna.Bo).

Immutata la carta con oltre **20 tipologie di pizza**, con l'aggiunta anche di **hamburger e diversi piatti** per chi voglia spaziare nella scelta. Una proposta che segue la stagionalità, in cucina, nelle pizze e negli impasti. In questa collocazione, infatti, Pummà punta ad intensificare ulteriormente il lavoro a pranzo, soprattutto in un momento in cui i locali devono chiudere alle 18 ed è venuta meno un'importante fetta di introiti.

## La pizza di Pummà Bologna

È sempre riduttivo descrivere il cibo perché è l'esperienza multisensoriale a tavola l'unico elemento che possa fornire le informazioni rilevanti per una scelta. Tuttavia **mangiare da Pummà Bologna** non delude nemmeno i palati più esigenti in virtù della qualità dei prodotti, di una piccola ma ben fornita carta dei vini e delle birre e di un servizio veloce e gentile.

Gli impasti garantiscono pizze leggere, fragranti e digeribili. Realizzati con farine biologiche italiane e semi-integrali, tutte a filiera corta, sono il frutto delle mani di esperti artigiani e della pazienza imposta dalla lievitazione lenta. L'**impasto classico** contiene farina biologica di grano tenero tipo "0" e lievito madre mentre quello "**Idrolisi**" è lievitato grazie alla fermentazione del grano spezzato.



Alcune pizze di Pummà (Foto © Bologna.Bo).

Se la creatività negli abbinamenti degli ingredienti è sempre stato un merito di Pummà, è proprio la scelta dei condimenti la carta vincente. Essi, infatti, sono il risultato di una ricerca attenta che valorizza le migliori aziende produttrici di eccellenze italiane, dall'olio di Brisighella al Pomodoro San Marzano Dop, dalla Mozzarella di Bufala Campana Dop alla Burrata e al Fior di latte, dall'origano di Pantelleria alle alici di Sciacca.

## La cucina

Piccolo ma soddisfacente il menù relativo alla cucina che cambia nei diversi periodi dell'anno. Quattro primi, quattro secondi, qualche insalata, hamburger, salumi e formaggi accompagnati dalla focaccia. Quattro anche i dolci, classici e artigianali, dal tiramisù all'affogato al caffè.

**Pummà Bologna** è aperto tutti i giorni a pranzo dalle 12 alle 15, con servizio al tavolo, nel rispetto del distanziamento anti-Covid. Per la cena, attualmente chiude alle 18 ma opera ugualmente con asporto e consegna a domicilio.

**Pummà Bologna**  
**Via S.Isaia, 4 Bologna**  
**TEL: 051 0390764 | 347 6571117**  
**E-mail: bologna@pumma.pizza**

## Data di creazione

2020/11/13

**Autore**

enzo-radunanza