

## Pizza & Bolle, dalle farine **Molino Vigevano** all'abbinamento al calice

LINK: <https://www.italiaatavola.net/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/pizza-bolle-dalle-farine-molino-vigevano-all-abbinamento-al-calice/82268/>

Pizza & Bolle, dalle farine **Molino Vigevano** all'abbinamento al calice Il locale romano dà vita ad un nuovo modo di interpretare l'iconica pietanza popolare italiana: realizzata partendo da farine di alta qualità, si sposa in tavola con l'eleganza delle bollicine SALVA NEL TUO ARCHIVIO 19 dicembre 2021 | 17:30 Incontri a tavola LOCALI e TURISMO Pizza & Bolle, dalle farine **Molino Vigevano** all'abbinamento al calice Il locale romano dà vita ad un nuovo modo di interpretare l'iconica pietanza popolare italiana: realizzata partendo da farine di alta qualità, si sposa in tavola con l'eleganza delle bollicine 19 dicembre 2021 | 17:30 Uno spazio moderno, luminoso, ma soprattutto una garanzia di qualità. La pizza napoletana contemporanea di Pizza & Bolle, nuovo locale romano di Sant'Isidoro guidato da Riccardo Squillace, ha già riscosso numerosi consensi nella Capitale, dopo la prima apertura a Prati. Il capo pizzaiolo è un giovane napoletano, Giovanni Nesi, affiancato da altri due ragazzi. Nato al Vomero e trapiantato a Roma, Giovanni ha iniziato come cuoco e, da otto anni,

lavora come pizzaiolo, con diverse esperienze alle spalle in alcune pizzerie napoletane della Capitale. Oggi Nesi è da Pizza & Bolle e porta in tavola pizze di alto livello realizzate con farine **Molino Vigevano**. Giovanni Nesi Vuole presentare il locale (addetti, coperti, storia, peculiarità)? Sant'Isidoro Pizza & Bolle nasce dalla passione del piatto più popolare, la pizza, e l'abbinamento delle bollicine inteso nel senso più ampio del termine, con la ricerca di materie prime a chilometro zero. Il connubio con la birra è storicamente errato perché contiene gli stessi lieviti indigeni e questo fa sì che la digestione risulti pesante, a differenza di una bottiglia di metodo Classico o Champagne. Pizzaioli e personale di sala contribuiscono ogni giorno al buon andamento del locale che ha una capienza tra gli 85 e i 90 coperti. Che tipologie di pizza proponete e quante ne avete in menu? Proponiamo una pizza di stampo napoletano con una rivisitazione in chiave moderna. Il nostro menu pizza si suddivide in 3 categorie: le classiche, le classiche ma non troppo ed infine le eccentriche. Quali

farine utilizzate? Utilizziamo farina di tipo 0 e farina integrale, in particolare la farina Vesuvio di **Molino Vigevano**. Quale è il valore aggiunto e contenuto di servizio delle farine di **Molino Vigevano**? La tenuta della lievitazione. Quali sono le caratteristiche dell'impasto e il tipo di lievitazione? Utilizziamo un impasto ad alta idratazione, mentre la lievitazione avviene in apposite camere. Fidelizzare la clientela con una pizza: quali sono le carte da giocare? Raccontare la materia prima, cercare di indurre il cliente a riconoscere i sapori reali della terra. La tua arte della farcitura? Ogni pizza deve essere come un quadro, come un'opera teatrale senza prove generali. La qualità delle farine **Molino Vigevano** Dal 1936 **Molino Vigevano** è specializzato nella produzione delle farine per preparazioni dolci e salate, ed è stato il primo ad aver creato linee specializzate sia per uso professionale sia per quello casalingo. Il prodotto di punta è la linea di farine Oro di Macina, realizzata secondo la più antica tradizione molitoria italiana sapientemente coniugata con innovazione

ed alte tecnologie applicate, dedicata a maestri pizzaioli, pasticceri e panettieri che vogliono prodotti di eccellenza. Le farine Oro di Macina sono le uniche con germe di grano vitale, pressato a freddo e macinato a pietra, secondo un esclusivo brevetto di **Molino Vigevano**. Il germe di grano è uno degli integratori alimentari naturali più completi, ed inserendolo nell'alimentazione è in grado di apportare principi nutritivi ricchi ed equilibrati. L'elevata presenza di vitamine lo rende inoltre uno dei più efficaci antiossidanti naturali, mentre l'apporto degli acidi grassi polinsaturi, aiuta a rafforzare e proteggere l'integrità cardiovascolare e cellulare dell'organismo. Le farine di **Molino Vigevano** sono frutto di grani selezionati e della più ricercata arte molitoria. La qualità delle farine naturali esclude l'uso di additivi ed è garanzia di salute e benessere per chi sceglie di mangiarle ogni giorno. Selezione della materia prima, innovazione, alta tecnologia applicata e controllo di ogni singolo lotto sono solo alcune delle fasi rappresentative dell'impegno quotidiano con cui **Molino Vigevano** si prende cura del proprio prodotto, con l'obiettivo di aiutare le persone a star

bene, grazie a prodotti e servizi pensati per semplificare e valorizzare la vita e il lavoro. Sant'Isidoro Pizza & Bolle Lungotevere di Pietra Papa 201 - 00146 Roma - Tel 06 5584801 via Oslavia 41 - 00195 Roma - Tel 06 89822607 [www.pizzaebolle.it](http://www.pizzaebolle.it) [www.molinovigevano.com](http://www.molinovigevano.com)  
© Riproduzione riservata