

Con Pizzium Milano, la pizza unisce l'Italia con un'esplosione di sapori

scritto da Enzo Radunanza | 02/03/2017



Una visione di artigianato moderno per la pizza e un locale fresco e genuino, adatto a tutti. Ecco i punti di partenza di Pizzium Milano, la nuova pizzeria di Giovanni Arbellini e Stefano Saturnino.

La **pizza** è una delle preparazioni più antiche e sane della gastronomia italiana e anche quella per la quale non sono stati apportati grandi cambiamenti nelle tecniche di lavorazione. Gli ingredienti sono pochi: farina, acqua e sale ma ciò che decreta un buon prodotto sono la pazienza e la maestria dell'artigiano nonché la **qualità degli ingredienti** per la farcitura.

Se a tutto questo si aggiunge un locale accogliente e moderno, adatto a qualsiasi pubblico, ecco che si scopre la *mission* di "**Pizzium Milano**" la pizzeria che il 9 marzo aprirà in **via Procaccini n. 30** e che nasce dalla creatività instancabile di **Giovanni Arbellini**, da tutti conosciuto come "**Nanni**". A lui si è unito il milanese **Stefano Saturnino**, imprenditore nel settore del food retail.

Pizzium sarà tutto quello che si può desiderare da una pizza e da una pizzeria, dichiara **Nanni**. Per me la **pizza è una cosa semplice**, da apprezzare nella fierezza del suo vero sapore e della sua storia. **Pizzium sarà un trionfo del sapore e della semplicità** e proporrà un prodotto sano, digeribile e di alta qualità in un ambiente fresco e genuino.

Pizzium, il nuovo concept di pizzeria a Milano



Semplicità, ingredienti italiani selezionati e di altissima qualità, fornitori nazionali, impasto studiato con cura e idratato al limite della lavorabilità, saranno i punti di forza delle pizze servite nel locale firmato dalla coppia **Arbellini-Saturnino**. Ma Pizzium sarà anche un **tributo gastronomico alla tradizione italiana** perché accompagnerà gli avventori in un viaggio attraverso le eccellenze e i sapori delle varie regioni, valorizzandone la memoria e mescolandoli con creatività. Tutto questo darà alle pizze un tocco moderno.

Altra formidabile intuizione è quella di **unire l'Italia nel piatto**. Gli artigiani di Pizzium mescoleranno gli ingredienti provenienti da regioni diverse e anche molto lontane tra di loro, affinché quella che emerge è la ricchezza gastronomica italiana nel suo complesso, **senza barriere e senza confini**.

Se gli amanti della tradizione troveranno sicuramente la Margherita, la Marinara e la Bufala, i "gustonauti" più audaci potranno lanciarsi nella degustazione di accostamenti inediti e succulenti come ad esempio:

- **pizza "Basilicata"**, con fior di latte "[Caseificio Fior d'Agerola](#)", scarola, alici di Cetara, olive nere, capperi in salina Slow Food;
- **pizza Toscana** con Fior di latte "Caseificio Fior d'Agerola", prosciutto crudo Langhirano 24 mesi "Salumificio Simonini" e marmellata di fichi biologica;
- **pizza La Puglia** con burrata, pomodori datterini gialli, olive nere, basilico e olio extravergine d'oliva

Pizzium: non solo pizze

Oltre alle pizze si potrà deliziare il palato con antipasti della casa, da stuzzicare durante l'attesa, e dolci tradizionali da assaporare come dessert.

In carta sarà presente anche una buona **selezione di vini regionali e naturali**, birra alla spina rigorosamente italiana e una **birra artigianale di Pizzium**, *Birrium*, in bottiglia.

Pizzium sta arrivando e la ristorazione milanese non sarà più la stessa.

Chi è Giovanni Arbellini, detto Nanni

Il rapporto tra Giovanni Arbellini e la pizza inizia molto presto quando, da ragazzino, muove i primi passi nella storica pizzeria **Primavera** della famiglia Cannavacciuolo e poi da **Napul'è di Maurizio Iannicelli**, dove apprende l'arte della pizza verace napoletana.

A 18 anni si trasferisce da Napoli a Milano ed entra a far parte del team di **Rossopomodoro**, dove lavora per tre anni come pizzaiolo seguendo le aperture di Tokyo e Milano. Dal 2012 al 2013 lavora per i Capatosta per poi dedicarsi a consulenze e corsi di formazione.

Nel 2014, come partner e responsabile del prodotto, vive l'avventura di "**Briscola - Pizza Society**" e, ad aprile 2016, lancia il format di evento "[Fry and try](#)", attraverso il quale si celebra la bontà e la qualità della pizza frita, servita gratuitamente durante l'aperitivo al Nero di Milano.

PIZZIUM

Milano, via Procaccini n. 30

info@pizzium.com

Tel. +39 392 9125239.

[mappress mapid="231"]