

Enrico Murdocco apre Tellia Lab, il terzo locale a Torino

scritto da Silvia Fissore | 21/04/2022



Nel nuovo laboratorio di 180 mq, oltre alle pizze in teglia, viene prodotto anche pane artigianale con pezzature da 500 e 1000 grammi. Non mancano anche i dolci lievitati come il bauletto che ripropone l'impasto della colomba classica o l'intramontabile maritozzo, da farcire al momento con panna

Si chiama **Tellia Lab** il nuovo punto vendita di 180 mq che **Enrico Murdocco** ha aperto a Torino in **via Maria Vittoria 20**, a due passi da Piazza Castello. Un vero e proprio laboratorio per pizza e lievitati che nasce con l'obiettivo di centralizzare la produzione di Tellia, ma che - data la posizione centralissima in una delle vie del passeggio torinese - sembra destinato a diventare un luogo strategico per il brand.

Tellia Lab a Torino: Enrico Murdocco apre il terzo locale

Enrico, giovane pizzaiolo ormai celebre per la sua interpretazione della **pizza romana in teglia**, sta portando avanti con successo la missione intrapresa fin dalla prima apertura a Torino nel 2019: far rivivere in maniera nuova l'esperienza della degustazione della pizza in teglia alla romana. Obiettivo pienamente raggiunto quando la sua pizza è stata **premiata dal Gambero Rosso come miglior pizza dell'anno 2020** e quando, nel 2021, ha ottenuto le **3 rotelle e la quinta posizione in Italia per 50TopPizza**.

Il suo impasto ad alta idratazione e lunga lievitazione è concepito per garantire un'elevata digeribilità e per essere rigenerato: la pizza, infatti, si può mangiare sul posto o scaldare a casa in forno o padella, per il massimo della praticità.

L'impasto, croccante e morbido, viene guarnito con topping legati alla stagionalità e orientati alla ricerca di materie prime di eccellenza, lavorate senza sprechi e con uno sguardo diretto verso la sostenibilità ambientale come testimoniano il riutilizzo della crosta di [Parmigiano](#) reidratata o le polveri e i fondi di carne e verdure.

La proposta di Tellia Lab

Anche nel nuovo **Tellia Lab a Torino** la proposta è incentrata sui grandi classici di Tellia, quelli della tradizione romana, dalla carbonara alla gricia, passando per l'amatriciana, ma non mancano le ricette rivisitate della tradizione italiana come **La Ribollita**, o i richiami più internazionali come nel caso della **pizza Pulled Pork**. Ogni topping è preparato in cucina secondo ricette adattate ai migliori abbinamenti con l'impasto realizzato con farine non raffinate (provenienti da Mulino Bongiovanni).

Le ricette sono tutte frutto di un processo creativo che coinvolge l'intero team di lavoro: *«facciamo riunioni e test, ma non di rado capita che alcuni abbinamenti nascano anche dalla quotidianità e dalla spontaneità»* spiega [Enrico Murdocco](#).

Pizza al peso e pane al pezzo

La particolarità di Tellia è che la pizza è venduta a peso e non a trancio; in questo modo il cliente può scegliere liberamente la dimensione del suo assaggio e decidere di gustare più pizze durante lo stesso pasto. La scelta nasce per indirizzare il pubblico verso un'esperienza di degustazione che non vincoli a misure standard: in quest'ottica è nato anche il **Tourin' Tellia**, appuntamento di ogni primo e terzo mercoledì del mese dedicato a un vero e proprio **percorso di degustazione con tre grandi classici**, quattro proposte inedite e un dolce (22 euro bevande escluse).

Ma nel nuovo laboratorio, la grande novità è la **produzione del pane**, che viene venduto a pezzo, ovvero in due formati, **da 500 e da 1000 grammi**. Realizzato con lievito madre e di birra, il **pane di Tellia è ottenuto da farine di Tipo 2**, nelle versioni: **Semola semintegrale di Senatore Cappelli bio**, Farro, Multicereali, Alghe (senza sale visto che le alghe essiccate compensano perfettamente la mancanza di sapidità e restituiscono un inedito gusto iodato) e **“pane del mese”** (che mentre scriviamo è al Bergamotto candito, una vera chicca che speriamo resti in menu).

A completare la gamma ci sono anche i **dolci lievitati**, come i maritozzi, e due tipologie di focacce (croccante al farro di lievito madre, focaccia soffice di patate e burro). Infine c'è posto anche per i **grandi lievitati come le colombe** (nelle versioni classica e al Gianduja), il **Bauletto** e, in stagione, i **panettoni**.

«Il Lab si propone come fucina di prodotti e va a testimoniare il mio interesse per il pane e i lievitati. È un proseguimento – spiega Enrico Murdocco – della mia crescita come artigiano. Il mio percorso è in evoluzione, inizia come pizzaiolo, passa attraverso la cucina dei ristoranti e ora mi vede anche come panificatore. Il mio ruolo a oggi è di coordinare un team creativo composto da me, Sergio Poma (che dopo l'Alma ha lavorato da Davide Scabin e Francesco Pascucci) e Francesco Barazza (che ha studiato panificazione all'UNISG di Pollenzo e ha esperienze come pizzaiolo e panificatore da O fiore mio e Pummà). Il Lab – prosegue – servirà a consolidare Tellia migliorando qualità e tecnologia dei processi, prodotti e qualità della trasformazione delle materie prime, anche in panetteria».

Tellia Lab è dotato anche di uno [shop online](#) – attivo già dal 2020 e cruciale durante i duri mesi del primo lockdown. Inoltre, dal prossimo mese sarà attiva anche un'APP per ordinare il pane, che verrà consegnato direttamente a casa.

A Torino gli altri due punti vendita si trovano in **via San Tommaso 27c** dove a breve sarà possibile anche gustare sul posto le creazioni di Enrico e in **corso Sebastopoli 241**.

Tellia Lab

Via Maria Vittoria 20 - Torino

[Sito web](#)