Il locale di Luca Pezzetta premiato a Milano durante lâ??evento che ha svelato le 100 migliori pizzerie in Italia

di Dario Nottola

Ancora un’affermazione, a livello nazionale, per la rinomata gastronomia di Fiumicino. **La Pizzeria Clementina ha conquistato la sedicesima posizione ed il Premio per la “Migliore Proposta dei Fritti 2024 â?? Il Fritturista – Oleificio Zucchi Award”** nellâ??autorevole guida online 50 Top Pizza Italia 2024.

Il riconoscimento Ã¨ stato assegnato durante lâ??evento che si Ã¨ tenuto ieri presso il Teatro Manzoni di Milano e che ha svelato le cento migliori pizzerie in Italia. **Questâ??anno il locale di Luca Pezzetta Ã¨ entrato nella Top 20 delle migliori pizzerie italiane:** Ã¨ la terza pizzeria del Lazio. Un risultato importante per il pizzaiolo e lievitista di Fiumicino, che, grazie allâ??apertura del Microforno a dicembre 2023, ha rivoluzionato gli antipasti di Clementina, inserendo i lievitati salati, come il pain suisse o il pain au chocolat e il pane a lievitazione naturale. Quattro impasti e un menu con un forte focus sulla stagionalitÃ e sul territorio: **il lavoro di Luca Pezzetta Ã¨ in stretta connessione con lâ??Asta del Pesce di Fiumicino, i pescatori locali e le aziende del territorio.**

“La Capricciosa di mare con prosciutto di tonno, bottarga, stracotto di datterino, stracci di mozzarella di bufala, terra di olive e petali di carciofo alla giudia e lâ??Amatriciana di mare, con pomodoro Migliarese, guanciale, crema di pecorino romano, cipolla, pepe e pomodoro giallo sono tra le migliori pizze romane assaggiate ***– si legge nella scheda di 50 Top Pizza –*** Servizio professionale, rapido e cordiale. Carta dei vini immensa”.