



Luca Pezzetta, lievitaista e pizzaiolo di fama internazionale, premiato sul palco del Teatro Argentina di Roma

di Alessandra Lo Franco

La **Pizzeria Clementina di Fiumicino ha ottenuto la 33esima posizione nella rinomata guida 50 Top Pizza Italia 2023**; la classifica delle migliori pizzerie italiane curata da Albert Sapere, Barbara Guerra e Luciano Pignataro.

Ieri, **Luca Pezzetta, lievitaista e pizzaiolo di fama internazionale, è stato premiato sul palco del Teatro Argentina di Roma**, collocando Fiumicino, ancora una volta, tra le località con la maggiore tradizione e fama enogastronomica d'Italia.

La **pizzeria Clementina, già inserita nelle migliori guide gastronomiche** e vincitrice dei tre Spicchi Gambero Rosso e Le Tre pizze dell'Espresso, conferma ancora una volta la sua esclusività.

**Aperta nel dicembre del 2021 da Luca Pezzetta e dal socio Jacopo Rocchi, è stata da subito apprezzata dai clienti per la qualità dell'impasto e per le tecniche di lavorazione e di cottura del pesce; quasi tutto pescato locale e in stretta sinergia con le tradizioni del territorio.**

**La valutazione, riportata nella scheda di 50 Top Pizza, sottolinea come Pizza Clementina in poco più di un anno sia diventato un locale rinomato e di successo:**

---

“Clementina” una pizzeria accogliente con un bel bancone a vista a Fiumicino, un solido avamposto per la ristorazione di qualità. Le 5 diverse tipologie di lievitati proposte sono ineccepibili. Il quadruccio di teglia romana in doppia croccantezza la rievocazione della rosetta perfetta. La pizza romana, stesa al mattarello, sottile, resistente ai topping e buonissima anche a temperature maggiori. Lo studio dei condimenti sempre più coerente ed equilibrato. I fritti, croccanti con cuore caldo e umido, vanno provati tutti. Un capolavoro la carta vini di Daniele Mari che coordina un servizio di sala puntuale e affabile”.