



[Home](#) / [Partners](#) / [Moretti Forni](#)

/ La pizza di Matteo Grandi "non è gourmet", ma è una pizza di qualità

25-04-2024

La pizza di Matteo Grandi "non è gourmet", ma è una pizza di qualità

A Vicenza da gennaio lo chef stellato ha aperto il suo nuovo locale: Pizza dei Signori. In cui propone diversi impasti e consistenze, grazie alla cottura perfetta di Moretti Forni



ULTIMI ARTICOLI PUBBLICATI



19-02-2024

Mirko Febbrile, lo chef italiano che ha conquistato Singapore è stato il primo a portare serieX Moretti Forni in Asia



18-01-2024



Matteo Grandi, classe 1990, dopo esperienze formative in Italia e nel mondo nel 2020 si è trasferito a Vicenza, in Piazza dei Signori, aprendo il ristorante gastronomico **Matteo Grandi in Basilica**, una stella Michelin

"La pizzeria che mancava a Vicenza. Il talento vulcanico del giovane chef stellato **Matteo Grandi** ha partorito un locale unico in pieno centro storico": le parole di **Alberto Tonello**, sulla neonata **Guida di Identità Golose alle Pizzerie e Cocktail Bar d'autore**, descrivono con entusiasta chiarezza la altrettanto neonata **Pizza dei Signori**, nel cuore del centro storico vicentino, a pochi passi dalle celeberrime Logge Palladiane.

Inaugurata nei primi giorni del 2024, **Pizza dei Signori** parte da uno slogan efficace e sicuramente contemporaneo, che si fa notare soprattutto per il curriculum dello chef e patron **Matteo Grandi**: "NO, non è gourmet". Che spiega così questo concetto: «La nostra idea della pizza è popolare, è un cibo

SIGEP 2024 a Rimini: le attività di Moretti Forni, nel segno dell'innovazione



19-07-2023

Ivano Veccia: le sue nuove pizze da Allegriò a Roma nascono con la cottura perfetta Moretti Forni



05-07-2023

Nei dolci di Roberto Miranti si incontrano classicità e modernità. Con le cotture perfette Moretti Forni



06-06-2023

Antonio Bachour, una questione di eclettismo: il super pasticciere racconta il suo amore per Moretti Forni

di strada: non volevamo certamente sminuire il lavoro dei nostri colleghi, anzi, sono perfettamente consapevole di non essere un pizzaiolo. Volevamo concentrarci su quello che sappiamo fare meglio, quindi selezionare i migliori ingredienti e applicare le nostre conoscenze della cucina alla pizza. Senza pensare di offrire una pizza col piccione, tanto per capirci. Volevamo una pizza che fosse veramente nostra, con una sua identità originale, senza copiare il lavoro di nessuno».



La cucina e i due *serieX Moretti Forni*



Selezionare i migliori ingredienti, per una pizzeria, significa anche cercare un calore di qualità, per poter contare su una cottura perfetta. Ecco perché **Matteo**



24-05-2023

Massimo Bosco: la via sarda alla pizza d'autore passa per la cottura perfetta Moretti Forni



12-05-2023

Frola: il Microbiscottificio che unisce bontà e inclusione sociale si affida alla tecnologia Moretti Forni



12-04-2023

L'eccellente Alessandro Scuderi, pizzaiolo e imprenditore, che fa collezione di forni Moretti



Grandi ha scelto di affidarsi alla tecnologia di **Moretti Forni** e di due **serieX**, forno elettrico statico dal controllo intelligente, il primo al mondo con **Inclusive Technology™**, ma anche del più compatto **iDeck**, forno statico che unisce la massima semplicità alle ottime prestazioni, e che viene dedicato alla cottura dei prodotti senza glutine.

«Scegliere **Moretti Forni** – ci racconta **Grandi** – è stata la diretta conseguenza di una ricerca attenta: avevo bisogno di un forno che mi permettesse di standardizzare il prodotto, alleggerendo il lavoro della cucina e garantendo una qualità costante. Inizialmente ho fatto un po' di fatica, non mi sembrava di trovare quello che avevo in mente, poi per fortuna ho conosciuto l'azienda **Moretti Forni** e in particolare **serieX**, un forno che rispondeva esattamente alle mie esigenze».



La sala della pizzeria

22-02-2023

Verso a Milano: la cucina vera e concreta dei fratelli Capitanéo sfrutta le cotture perfette Moretti Forni

<<12345>>

SEGUI IDENTITÀ WEB SU



RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità Golose Magazine

Dall'Italia

Ricette d'autore

In cantina

Carlo Mangio

Dal Mondo

Primo piano

Identità Golose Milano

Mondo pizza

Affari di Gola di Paolo Marchi

Zanattamente buono

Dolcezze

Hôtellerie

In libreria

IG2021: il lavoro

Cibi Divini

Visualizza l'elenco completo





Se la standardizzazione delle cotture è un obiettivo fondamentale per un pizzaiolo, l'abbattimento dei consumi energetici è un altro elemento cruciale per un imprenditore della ristorazione: «Soprattutto oggi, quando si pensa di aprire un nuovo locale, è importante che questo sia sostenibile. Economicamente e per l'ambiente: con *serieX* otteniamo entrambi questi risultati, perché possiamo contenere il consumo energetico fino al 45%, con un controllo sempre efficace dei picchi di corrente».

Pizza dei Signori è un progetto giustamente ambizioso, che fin dalla sua apertura ha puntato su diversi impasti e differenti interpretazioni della pizza, che richiedono quindi utilizzi diversi dell'ingrediente calore: «La nostra pizza più caratteristica e identitaria potremmo definirla una interpretazione della romana, quindi sottile e molto croccante. Un prodotto come questo richiede un calore alto, ma anche una cottura più dolce, delicata, per poter

asciugare al meglio l'impasto e ottenere la fragranza che cerchiamo: il controllo assoluto del calore che ci offre *serieX* è uno strumento perfetto per raggiungere il nostro obiettivo. Abbiamo scelto questo stile anche perché fino a qualche anno fa la pizza in Veneto molto spesso era bassa e croccante, anche se con un approccio alla lievitazione non particolarmente raffinato. Abbiamo cercato di dare nuova luce alla pizza che si mangiava una volta in Veneto, insomma».



«Oltre a questa versione tutta nostra della pizza sottile e scrocchiarella – prosegue **Grandi** – offriamo anche una *Crunch*, un prodotto ad alta lievitazione, che precuociamo, per poi fare il *refining* al momento del servizio, sfruttando un'altra funzione del

serieX. E poi offriamo anche una nostra interpretazione della classica pizza alla napoletana».

La pizza di **Matteo Grandi**, l'abbiamo capito, *non è gourmet*. Ma la sua formazione da chef entra ugualmente in gioco nell'approccio anche nella cucina di *Pizza dei Signori*: «Forse il modo più diretto per spiegare questo aspetto del nostro lavoro è dirvi come diversi dei cuochi che lavoravano nel ristorante e nel bistrot, sono passati anche dalla cucina della pizzeria, perché la cura che mettiamo nella creazione dei condimenti delle pizze è identica a quella che abbiamo per ogni piatto dei nostri ristoranti. Questo significa usare solo prodotti lavorati da freschi e solo ingredienti di stagione: non ci sono i carciofi? E allora non c'è la *Capricciosa* in carta, dove proponiamo solo pizze stagionali, per molte delle quali usiamo, ad esempio, un pomodoro che altrettanto prepariamo noi, nelle nostre cucine. Per questo è già capitato che dei clienti mi dicessero che le nostre pizze...sapevano davvero di pomodoro».





Cura meticolosa anche per gli impasti: «Un altro esempio è l'olio extravergine di oliva: nei nostri impasti usiamo lo stesso olio che si trova nelle cucine del ristorante, non vogliamo certo risparmiare sulla qualità. Questa è la base della nostra filosofia: per la pizzeria non ho un'altra linea di fornitori. Tutti gli impasti sono indiretti, biga o polish, quindi lunghe fermentazioni e rinfreschi. Purtroppo in tanti sono ancora convinti che dietro una pizza sottile e croccante ci sia meno cura, che con una lievitazione fatta bene debba esserci per forza il cornicione alveolato... Non è assolutamente così, anzi: per ottenere i risultati che avevamo in mente, abbiamo dovuto lavorare molto di più per mettere a punto l'impasto della pizza alla romana, che è decisamente più sensibile a



variabili come l'umidità o la forza della farina. La soddisfazione più grande ce la stanno dando i molti clienti che, dopo aver assaggiato le nostre pizze per la prima volta, tornano per dirci che ne hanno apprezzato la leggerezza, la digeribilità. Così capiamo che il nostro impegno viene riconosciuto».

Ci è venuta fame! Quale pizza ci consiglia di assaggiare per prima, entrando da **Pizza dei Signori**? «In questo momento la nostra best seller è la **Melanzana e bufala**: per questa pizza prepariamo una crema di melanzane al forno, delle melanzane fritte, passata di pomodoro riccio e concludiamo con pecorino di Talamello. Ma ce ne saranno sempre di nuove, perché non mi stanco mai di inventare».

CONDIVIDI



Moretti Forni



a cura di
Identità
Golose