

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

/ Ultra Milano, un progetto in evoluzione continua, tra pizza e cocktail d'autore

18-07-2025



progetto in evoluzione continua, tra pizza e cocktail d'autore

Il locale milanese propone diversi impasti, alla ricerca di consistenze soffici e croccantezze, grazie alla cottura perfetta Moretti Forni



ULTIMI ARTICOLI
PUBBLICATI



20-06-2025

Cheesefarm conquista Tbilisi con burrata artigianale e pizza italiana





Nel cuore di Milano, all'angolo tra via Pier Lombardo e viale Montenero, **Ultra Milano** continua a scrivere una storia golosa e invitante, come punto di riferimento per chi cerca un'esperienza capace di unire pizza di alta qualità e mixology d'autore. A guidare questo progetto ambizioso è **Fabrizio Margarita**, imprenditore campano con una lunga esperienza nella ristorazione tra Londra e Milano, già fondatore della catena **Vurria**, che ha scelto di affidarsi alla tecnologia **Moretti Forni** per garantire standard di cottura costanti ed eccellenti.

«Ho scoperto **Moretti Forni** proprio con il locale di **Vurria** in via Moscovia, circa tre anni fa, e mi sono trovato subito benissimo», racconta **Margarita**. «I motivi sono diversi: la facilità di installazione, che rende aprire un locale più semplice, per il peso dello stesso forno, per la comodità e la semplicità d'uso, ma soprattutto per la resa del prodotto. È un forno di altissima qualità che



23-05-2025

Identità e gusto: Antonio Ziantoni e Christian Marasca raccontano la pasticceria e il pane di Zia



16-04-2025

Umberto Iervolino: la napoletanità contemporanea passa per la cottura perfetta Moretti Forni



05-03-2025

Joe Cicala conquista Philadelphia con la sua pizza napoletana



25-10-2024

Valerio Barralis: il consulente diventato pasticciere si affida alla tecnologia di Moretti Forni



garantisce una cottura costante e super omogenea».



La scelta di **Neapolis**, il forno elettrico progettato specificamente per la pizza napoletana contemporanea, si è rivelata strategica per **Ultra Milano**. Con la sua capacità di raggiungere temperature fino a 510 gradi e un controllo millimetrico del calore, rappresenta il cuore tecnologico di una proposta gastronomica che punta all'eccellenza senza compromessi.

A orchestrare la produzione di pizza e lievitati c'è **Nazar Usachuk**, pizzaiolo di origini ucraine che ha iniziato il suo percorso milanese proprio con **Margarita** sei anni fa. «Il nostro obiettivo è sempre stato quello di non assomigliare a tutti gli altri – spiega **Usachuk** – vogliamo offrire dei prodotti che siano innanzitutto buoni, ragionati, senza scelte estreme o sperimentali, ma cercando la nostra originalità nelle cose semplici e fatte bene».



14-09-2024

The Italian Cousins, due (veri) cugini italiani conquistano Stoccolma con le loro pizze



22-08-2024

Giovanni Marletta, pizzaiolo a Shenzhen: con la cottura perfetta Moretti Forni ha conquistato il pubblico cinese



21-06-2024

Francesco Aimone: da Napoli a Las Palmas, tra gelato, pizza e la cottura perfetta Moretti Forni



31-05-2024

Dicky Tjhin e Pizzeria Cavalese, a Jakarta: il successo della pizza italiana in Indonesia passa da qui



La filosofia di **Ultra** emerge chiaramente nelle parole del suo fondatore: «Questa nuova insegna nasce circa un annetto fa, praticamente verso marzo 2024. Parte da un incontro tra me e **Domenico Carella**, ci siamo trovati entrambi a un evento in Piemonte e abbiamo iniziato a confrontarci, trovando subito molti punti in comune nei nostri ragionamenti. È nata poi una collaborazione che è durata fino a due-tre mesi fa. Ci siamo lasciati in ottimi rapporti e sicuramente in futuro riprenderemo a lavorare insieme su una serie di eventi».



L'idea alla base del progetto è creare un luogo di convivialità autentica: «Siamo partiti da una visione un po' anglosassone, americana: i nostri tavoli sono tutti al 100% conviviali. Ci piaceva il progetto di stare tutti insieme, come se si creasse una sorta di famiglia. Il messaggio che volevamo lanciare era: convivialità, ma senza distogliere la nostra attenzione dalla qualità del prodotto».

<<123456>>

SEGUI IDENTITÀ WEB SU



RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità Golose Magazine

[Dall'Italia](#)

[In cantina](#)

[Ricette d'autore](#)

[Dal Mondo](#)

[Carlo Mangio](#)

[Primo piano](#)

[Mondo pizza](#)

[Identità Golose Milano](#)

[Affari di Gola di Paolo Marchi](#)

[Zanattamente buono](#)

[Dolcezze](#)

[IG2025: Identità Future](#)

[Guida alla Guida](#)

[Shake & shock](#)

[Hôtellerie](#)

[Visualizza l'elenco completo](#)



La proposta pizza di **Ultra** si articola su diverse linee, ciascuna con caratteristiche specifiche.

Per le pizze **Tradizionali** e **Signature**, **Usachuk** ha sviluppato un impasto a base biga, con pre-fermento al 50% e un'idratazione al 70%:

«L'obiettivo è di rendere l'impasto abbastanza soffice, ma non gommoso. Su questo **Neapolis** mi aiuta molto. Riesco a gestire le temperature e i tempi di cottura in modo molto preciso».



La novità più recente è rappresentata dalle **Pizze Crunchy**, una creazione che risponde alle esigenze raccolte dai clienti: «Abbiamo avuto l'idea di lavorare sulle crunchy per dare un'alternativa alle persone alle quali non piace a volte il cornicione, il "gomme" come lo chiamano alcuni, trovandolo eccessivo», spiega il pizzaiolo. «Usiamo un blend di farine diverso, meno idratato, proprio perché l'impasto deve essere crunchy. Una pizza senza cornicione, bassa, quasi uno stile romano».



Non meno interessante è il lavoro sulle **Focacce Orzo e Riso Ripiene**: «Volevamo inserire in menu qualcosa che avesse una marcia in più. Abbiamo trovato una farina di orzo e riso, l'abbiamo studiata con i nostri tecnici, qualche esperimento ed è uscita questa focaccia fantastica. Mi piace perché è molto più leggera, più croccante e molto soffice».



Le **Montanarine Crunchy** rappresentano invece un lampo creativo che diverte il pubblico di **Ultra Milano** fin dalla sua apertura: «Pensavamo alla montanara classica con l'impasto fritto, ma volevamo qualcosa di diverso, perché è questa la nostra chiave. Da questa ricerca è nata una piccola montanara, che poi passiamo in forno per asciugarla dall'olio e renderla più croccante. Invece di farcirla sopra, l'abbiamo tagliata a metà e farcita all'interno, quasi da sembrare un piccolo panino». Con un morso golosissimo: hanno l'unico difetto di farne desiderare subito una seconda, una terza...



L'importanza della tecnologia **Moretti Forni** nel processo produttivo emerge chiaramente dalle parole del pizzaiolo: «Per me è molto importante l'affidabilità del forno, è qualcosa che cambia concretamente il mio lavoro. Quando la prima pizza che cuoci è uguale alle pizze successive, anche se in una serata ne escono moltissime dal forno, puoi davvero lavorare con serenità. Per me è fondamentale sapere che ogni cliente riceverà al tavolo un prodotto giusto, sempre uguale, che non cambia in base alla temperatura del forno».



Margarita aggiunge ulteriori dettagli tecnici: «La possibilità di controllare la temperatura di cielo e platea in modo molto preciso permette di cuocere in modo omogeneo ogni pizza, senza doverla girare in continuazione come invece è necessario in altre tipologie di forni».

Ma **Ultra Milano** non è solo pizza, come sottolinea **Tommaso Formichi**, bar e restaurant



manager: «**Ultra** fin dall'inaugurazione non voleva definirsi né pizzeria né cocktail bar. L'idea è che **Ultra** in ogni momento della serata sia entrambe le cose». La drink list, stilata inizialmente con la consulenza di un barman di fama internazionale come **Dom Carella**, propone nove signature cocktail e cinque twist su classici, pensati per accompagnare perfettamente le creazioni che escono dal forno. «Per noi la mixology è tanto importante quanto emergere nel mondo della pizzeria», continua **Formichi**. «I cocktail, come la pizza, devono lavorare in sinergia».



E anche l'utilizzo di **Neapolis** va a volte oltre la cottura delle pizze.

Usachuk rivela: «Lo uso anche per le verdure e altre preparazioni. Il pomodoro mix della **Marinara** è fatto con **Neapolis**: a forno spento, ma ancora caldo, taglio tutti i pomodori, li metto lì dentro e lascio a cottura lenta e prolungata finché non sono pronti».



La facilità d'uso garantita da **Moretti Forni** rappresenta un valore aggiunto anche per la formazione del personale: «E' tutto molto preciso e schematico: una volta appresi i meccanismi di base, diventa tutto molto fluido», conferma **Usachuk. Fabrizio Margarita** evidenzia anche aspetti pratici fondamentali: «Neapolis ci permette di controllare in ogni momento i consumi, può essere acceso da remoto, quindi quando si arriva al locale è già caldo. E' molto utile anche la camera di lievitazione che si trova nella parte inferiore. E poi ho trovato davvero comoda e utile la possibilità di smontare il forno in due parti, per poi rimontarlo al momento dell'installazione: in questo modo può entrare anche in spazi complessi».



Con **Moretti Forni** come partner e un team appassionato guidato dalla visione imprenditoriale di **Fabrizio Margarita** e dalla maestria di **Nazar Usachuk**, il successo di **Ultra Milano** si basa sulla combinazione di tecnologia avanzata, ricerca costante sulla

