



Mercato Plebiscito.

Dopo il debutto a Napoli, avvenuto nel settembre dello scorso anno, "Al Ruotino" apre anche a Roma. Il locale di Luigi Seccia aprirà in via del Plebiscito 104, all'interno della Mercato Plebiscito, proprio nel cuore della Capitale. 26enne, proveniente da una storica famiglia di panificatori e pasticciere, Seccia vuole diffondere la cultura dell'antica pizza nel ruoto napoletana reinterpretando nel locale l'estetica dell'Italia degli anni Cinquanta e Sessanta, per un omaggio al boom economico con tocchi da diner americano e originali oggetti di modernariato. Le pizze vengono servite nella forma semplice, cioè nel ruoto basso di alluminio di 30 centimetri di diametro, e sono il risultato di una lavorazione artigianale, di una selezione meticolosa delle materie prime e di una doppia cottura (a 300° e 360°) che assicurano fragranza e gusto a ogni morso. Per l'impasto, viene utilizzato un blend di tre farine, di tipo 00 e 1, che viene fatto lievitare per 24 ore, per poi essere rilavorato, in modo da raggiungere un'idratazione dell'80% e, quindi, messo a riposo per quattro ore. Nel menu, oltre ai grandi classici come la Margherita, la Marinara e la Cosacca, ci sono anche le "pizze signature", come la "Al Ruotino", ispirata da un ricordo newyorkese di Seccia, con pomodoro, salame piccante, miele artigianale al peperoncino e stracciata di bufala. Ci sono anche i must dello street food partenopeo e i dolci della tradizione, dal babà al tiramisù fatto in casa.

(Prima Notizia 24) Giovedì 29 Maggio 2025