

Pagina iniziale » Per Voi » Capperi Che Pizza, Milano – Pizza e champagne!

Tweet

Condividi 112

## Capperi Che Pizza, Milano – Pizza e champagne!

Publicato in [Per Voi](#) con tag [goodlifelab](#) in febbraio 7, 2018 (aggiornato 629 giorni fa)

**Lo champagne. Lo vuoi ordinare. Istantaneamente.**

**Appena ti arriva la pizza. La guardi, la annusi, la assaggi lentamente e poi chiedi senza pensarci un attimo:**

**“Potrei avere una coppa di bollicine?”**



Si è parlato spesso dell’abbinamento fra pizza e champagne, tante volte si è cercato di proporlo e spingerlo, ma nessuno ci ha mai creduto per davvero, a parte qualche evento sparso e isolato. Qui invece sarebbe una follia non ordinarlo ogni santa volta, perché “Capperi che pizza” è davvero il luogo ideale per regalarti momenti di autentico piacere pizzaiolo.



Certo, Milano è ormai piena di locali del genere, pizzerie d'autore e gourmet a iosa, le aperture si fa fatica a contarle, l'ultima quella di Sorbillo in Via Foscolo, fra l'altro a dieci metri da un'altra appena inaugurata, Gino's (i proprietari sono gli stessi del ristorante Regina Margherita, ovvero la famiglia Iorio).

Ma qui è diverso, perfino l'atmosfera: mediterranea, mattonelle dipinte a mano, manca solo il mare davanti. Ti senti in vacanza.



E' un nuovo format ideato dalla famiglia Acciaio, napoletani doc: un po' birreria, un po' pizzeria. Hanno investito tanto, tantissimo, più di 700.000 euro. Il locale era abbandonato, tanta incuria in una zona centrale di Milano non si era mai vista: d'altronde la piazza Santa Maria del Suffragio ha vissuto decenni di inspiegabile dimenticatoio. Ora pare torni a vivere i splendori d'antan e la pizzeria aiuta, e tanto.

Giuseppe Acciaio, il capostipite, è uno che sa il fatto suo, è sempre stato un passo avanti: ci ha

visto giusto anche stavolta. Oltre ai tre locali già aperti (dopo Milano è stato il turno di Lugano e Salerno) è un veterano del mondo dell'import export e della distribuzione di prodotti di alta qualità. Ha coinvolto tutta la famiglia, a cominciare dalla sorella Anita che gestisce il locale meneghino.



Ha anche aperto una scuola di formazione per pizzaioli gourmet, diretta dal figlio Luigi, a Moncalieri. Perché diciamolo, la professione di pizzaiolo sta ritrovando una sua dignità, non c'è più spazio per improvvisazioni e approssimazioni. Ci vuole tecnica, una capacità quasi innata. In più ci vuole gusto e palato per dei buoni abbinamenti.

Tornando al Capperi...che pizza, qui si punta sulla lavorazione a mano dell'impasto con l'utilizzo di una macchina in bella vista all'ingresso: come dire, si fa sul serio, ai massimi livelli. Per la cronaca, è stata ideata e progettata dallo stesso Luigi Acciaio, il che aumenta la sensazione e la certezza che la famiglia conosce davvero il settore.



Gli interni sono napoletaneità pura, colori accesi e piatti dell'art designer Giuseppe Bottiglieri, poi i profumi ti portano direttamente lì: alici di Menaica, capperi di Salina, fichi del Cilento, aglio rosso di Nubia, l'antico pomodoro di Napoli, poi quello di Pienolo, verde e soprattutto quello giallo, dolcissimo. Durante l'inverno hanno la stessa intensità, perché la famiglia produce e controlla l'intera filiera dei Sapori di Corvara.



Gli impasti sono integrali, semi-integrali e biologici, tutti ad elevata idratazione, si usano solo le farine Petra. Un solo grammo di lievito per quattro chilogrammi di farina, il che significa effetto zero dopo 36 ore di maturazione e lievitazione. Non le abbiamo assaggiate tutte e sarebbe impossibile, ce ne sono una trentina: voto altissimo per la Margherita Corberì, così come per la Re Borbone e Simon Bon.

Vengono tutte servite a spicchi, perché la pizza gourmet presuppone la degustazione e la condivisione. E le bollicine.

**(Articolo di Dominique Antognoni)**



P.zza S. Maria del Suffragio 3 – Milano

Ph. +39 0287073392

[milano@capperichepizza.com](mailto:milano@capperichepizza.com)



Tweet

Condividi 112