



Seu Pizza Illuminati: mai banale, sempre gustosa

“Porta Portese, cosa avrai di più?” cantava Claudio Baglioni negli anni settanta.

Da marzo 2017 a Porta Portese, storico quartiere di Roma, c'è [Seu Pizza Illuminati](#), l'innovativo locale di **Pier Daniele Seu**, giovane pizzaiolo che ha portato nella capitale la sua particolare visione della pizza fatta di modernità, pop e American style.

Non aspettatevi la classica pizzeria dove i toni del rosso, del legno e il fuoco che scoppietta dominano l'atmosfera. Seu Pizza Illuminati è un ambiente moderno, i suoi 300 metri quadrati open space sono giocati nei toni del bianco/nero/grigio, sono illuminati dai marmi e delle luci di un'atmosfera luxury che richiama New York, e si amplificano nel doppio bancone che si affaccia sul laboratorio dove Pier Daniele e i suoi assistenti impastano, ruotano e infornano pizze davanti al cliente affascinato. Perché anche un po' di spettacolo non guasta e alla gente piace.

Siamo a Trastevere, tanti turisti richiamati dal passa parola e soprattutto dai numerosi riconoscimenti che Seu ha ottenuto sulle principali guide –l'ultimo i 3 spicchi del Gambero Rosso – ma anche tanti romani perché il locale attira con quell'atmosfera alla moda, moderna e non banale.

Sì, va bene, ma la pizza? “La pizza è un piatto straordinario e versatile – racconta Pier Daniele – e ho voluto creare una ricetta tutta mia, senza per questo denaturare il prodotto. Ho pensato a un misto tra la classica casertana, per via del cornicione molto alto, e la romana per la sua croccantezza. Un

solo impasto diretto con lievito di birra, 48 ore di maturazione. Una base ben fatta, buona e perfetta per accogliere le farciture che sono il punto forte. Amo molto la cucina e per questo ho voluto portare sulla pizza tutto il piacere della buona cucina con topping originali che strizzano l'occhio alla tradizione ma sono assolutamente unici".

Qualche fritto come il baccalà in tempura o il supplì alla crema di scampi per accompagnare degnamente la pizza, e una cantina ben fornita: "Abbiamo una carta delle birre, alla spina e in bottiglia molto interessante – conferma Pier Daniele – ma la nostra clientela apprezza molto anche lo champagne, le 40 etichette di vino tra rossi e bianchi, le bollicine. Bisogna sfatare l'opinione che la pizza possa accompagnarsi solo con bevande comuni, un cliente ben educato al gusto gradisce molto un abbinamento di classe. Del resto, se la pizza è di alto livello, merita un trattamento speciale".

Marina Caccialanza

[Seu Pizza Illuminati](#)

Via Angelo Bargoni 10-18

Roma