la Rassegna.it
Fondata nel 1906

14 Ottobre 2016

Pizzerie, a Bergamo un angolo di Napoli grazie a “Donna Regina”

Inaugurato ieri il locale di via Campagnola. Tra i punti di forza la qualità delle materie prime e le pizze veraci

Sapori, suoni, cultura ma sopratutto la verace pizza napoletana: stiamo parlando di Donna Regina, la pizzeria di Bergamo, inaugurata ieri sera in via Campagnola. Un autentico angolo partenopeo in città, una fusione di cultura storica e culinaria che rende Donna Regina il punto di riferimento bergamasco per l'autentica pizza napoletana STG (Specialità Tradizionale Garantita), l'unica pizzeria riconosciuta per l'intera Lombardia dall' Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

La Rassegna

https://www.larassegna.it/pizzerie-a-bergamo-un-angolo-di-napoli-grazie-a-donna-rgina/

Abbiamo incontrato Olga Maggioni e Giuseppe Buonaguro, rispettivamente amministratrice e direttore del locale per scoprire i segreti del locale. “Se non è napoletana, che pizza è? – taglia corto Giuseppe Buonaguro -. La pizza non è solo acqua e farina. Quella verace napoletana è un tripudio di sapori, grazie alla scelta accurata delle materie prime, al lievito madre e alla lunga lievitazione, almeno ventiquattro. Queste sono le basi principali della nostra pizza. Quanto alle materie prime, le scegliamo e acquistiamo direttamente in Campania da piccoli produttori di filiera: i latticini provengono da tre luoghi diversi: la mozzarella di bufala da Aversa, il fior di latte – che per la prima volta abbiamo portato qui a Bergamo – da Agerola, patria del fior di latte, e la provola affumicata fresca di bufala da Battipaglia. I pomodorini del piennolo arrivano dalle falde del Vesuvio, gli oli dalla valle del Cilento”. “La qualità ha un prezzo – sottolinea Olga Maggioni -, tuttavia, nonostante i quotidiani arrivi delle materie prime dal Sud Italia, siamo riusciti a restare in linea con i prezzi delle principali pizzerie di qualità della città, pur offrendo un prodotto totalmente differente che segue la tradizione napoletana”.

Donna Regina si fregia di avere all’interno della pizzeria due pizzaioli, Salvatore Grieco e il Maestro pizzaiolo Antonio Romeo (che fa parte di Associazione Pizzaiuoli Napoletani). I due non esitano a svelare il segreto di una buona pizza. “La scelta di una farina consistente ed italiana – evidenziano -, una lunga lievitazione e il giusto tasso di idratazione rappresentano le basi fondamentali per un buon impasto. La manualità che si acquisisce nel corso degli anni va poi a rafforzare la riuscita del prodotto finale”. “Sappiamo di essere una pizzeria 2.0 – prosegue Olga Maggioni -, disponiamo di un sito web costantemente aggiornato e seguito da numerose pagine social, siamo in testa ai ranking dei principali motori di ricerca come Google e disponiamo di un *app* dedicata scaricabile dagli stores su smartphone e tablet. I nostri clienti potranno prenotare il loro tavolo, ordinare la pizza con consegna a domicilio e pagare direttamente all’atto dell’acquisto oppure al fattorino anche con carte di credito e bancomat. Insomma Donna Regina ha dato sicuramente una svolta al mondo delle pizzerie della città di Bergamo”. Non solo pizza a Donna Regina: chi vuole, può degustare il panuozzo – nato a Gragnano, città famosa nel mondo per la pasta – o il cuoppo, contenitore di carta-paglia che contiene fritti di ortaggi e pesce e prossimamente aprirà anche la sezione dedicata alla cucina tradizionale napoletana. I presupposti ci sono tutti per affermarsi sul territorio sempre in maniera più decisa”.

Donna Regina

via Campagnola 5

Bergamo

035-0960452

www.pizzeriadonnaregina.com