



**Arriva al piano terra della Triennale di Milano  
una pizza buona, bella e leggera  
che invita alla condivisione  
e porta la firma di Cristian Marasco**



**Negli spazi del caffè al piano terra della Triennale di Milano**, che dal 17 aprile 2018 saranno arredati dai nuovi T table, tavoli in legno prodotti da **LightsOn** su progetto di Giulio Iacchetti, accompagnati dal tavolo Fra-Thin di Matteo Ragni e dalle sedie L60 sempre di LightsOn, **arriva la PIZZA**, che completa così l'offerta ristorativa del gruppo Vista di Ugo Fava, Stefano Cerveni e Marco Giorgi.

Ma non si tratta di una pizza qualunque: quella che arriva è la **Social Pizza**.

Una pizza che non vuole essere egiziana (tradizionalmente larga e sottile), né napoletana (quella con il classico bordo a canotto), nemmeno gourmet (una base di pasta su cui impiattare un caleidoscopio di ingredienti ricercati), ma **una pizza buona, bella e anche leggera**.

Una pizza voluta da Stefano Cerveni e Ugo Fava, ma che porta la **firma di Cristian Marasco** con cui c'è subito stata affinità di pensiero: esperto pizzaiolo di origini campane cresciuto a "latte e pizza", che ha conquistato il successo partendo dal locale di famiglia – *Grotta Azzurra* - a Merate in provincia di Lecco.

Una pizza – in linea appunto con la filosofia di Terrazza Triennale – **dove la materia prima e il piacere del gusto devono venire prima di tutto**, seguendo le stagioni e un km sensato, e facendo uso sapiente del lievito madre, utilizzando prodotti DOP e Presidi Slow Food, oltre ad una mozzarella al 100% di latte lombardo, prodotta giornalmente da casari esperti con latte di Razza Bruna della Valtellina.

Una **Social Pizza**, che non fa riferimento ai social network, ma che invita alla **condivisione umana**, all'amicizia, allo stare insieme intorno al tavolo in maniera informale e rilassata.

D'altronde la pizza si sviluppa storicamente come **cibo del popolo**, ricetta della tradizione napoletana rivolta a tutti, piatto quotidiano a pranzo e a cena, e solo oggi l'Arte del Pizzaiuolo Napoletano è stata dichiarata Patrimonio dell'Umanità.

Una pizza declinata in più versioni che spaziano dalla più classica **Margherita DOP** con Pomodoro San Marzano, Fiordilatte del Casaro, Parmigiano e Olio Evo alla **Marinara** ai 4 Pomodori (San Marzano, Pachino siciliano, antico pomodoro napoletano e Piendolo che cresce alle pendici del Vesuvio); dalla **Siciliana** che aggiunge Mozzarella di Bufala Campana, olive, Capperi di Salina, Alici di Cetara, alla **Ricotta 'nduja** con la tipica salsiccia calabrese di Spilinga. Ci sono poi pizze speciali come **La 4 formaggi Italia - Francia**, che mescola Fiordilatte del Casaro, Crème fraîche d'Isigny, Camembert e un erborinato naturale di Guffanti al miele di melata e **Bambino Felice** con Wurstel di Pollo e patate al forno con oli e rosmarino, con proposte che ruoteranno nel menu ad ogni stagione.

A queste si aggiunge anche la **Gambero Rosso**, con Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, stracciatella pugliese, erba cipollina e chips di patata viola, che porta sulla pizza la nota distintiva di Stefano Cerveni.

Social Pizza è una **pizza a lunga lievitazione**: un impasto che lievita minimo 48 h prima di essere utilizzato, composto da un blend di farine 100% italiane e 100% bio (in parte macinate a pietra, quindi poco raffinate, che lavorano il chicco intero; in parte macinate a cilindro): tutte caratteristiche che rendono la pizza più facilmente digeribile. Alla Triennale viene cotta in un forno elettrico di ultima generazione capace di avvicinarsi il più possibile alla cottura nel forno a legna.

In virtù della partnership esistente tra la Triennale di Milano e il **Consorzio Prosecco DOC**, sarà inoltre disponibile una carta vini dedicata al Prosecco DOC, con diverse etichette da abbinare alle varie tipologie di pizza.

Per ora solo a pranzo

### **Cristian MARASCO**

Grotta Azzurra, Merate (Lecco)

Classe 1978, è un pizzaiolo che può oggi vantarsi di aver raggiunto il suo sogno di bambino, quando a 7 anni, impastava le pizze nel ristorante di famiglia, mettendosi in piedi su una cassetta dell'acqua. Nato a Lecco da famiglia di origini campane, è cresciuto a "pizza e latte", accumulando esperienza nel settore (attraverso corsi e master di specializzazione) e premi in Italia e all'estero. Oggi gestisce tre ristoranti (a Merate, a Bonate Sopra e a Malgrate) oltre a seguire la consulenza con Triennale Social Pizza (a Milano).

La sua soddisfazione più grande, non sono stati premi ed onorificenze, ma l'aver insegnato a fare la pizza a ragazzi con il 100% delle disabilità, vedendoli ripetutamente tornare nel suo locale.

#### **Triennale – SOCIAL PIZZA - Cucina a Vista**

Insieme a Terrazza Triennale - Osteria con Vista, Caffè in Giardino, Vista Darsena e Laboratorio di Pasticceria a Vista, fa parte del **gruppo VISTA**, progetto di **Ugo Fava** con **Stefano Cerveni** e Marco Giorgi.

Viale Emilio Alemagna, 6 - 20121 Milano, Tel. 02.23058245

<https://triennesocialpizza.com>

<https://www.facebook.com/socialpizzaitalia/>

<https://www.instagram.com/triennesocialpizza/>

Orari: aperto solo a pranzo 12.00 – 15.00 , lunedì chiuso

Prezzo medio: pizze da 9 euro

#### **Ufficio Stampa:**

Mirta Oregna 338 7000168 [mirta\\_oregna@yahoo.it](mailto:mirta_oregna@yahoo.it)

Axelle Brown-Videau 338 7848516 [axelle@origamiconsulting.it](mailto:axelle@origamiconsulting.it)