

Expo: le dieci migliori pizzerie di Milano secondo il Corriere



Gennaro Salvo e Gino Sorbillo

Le migliori pizze di Milano per l'Expo?

Devo dire che quando uno si improvvisa in qualcosa corre seri rischi. E' il caso di [Valerio Visintin](#) alias Palato d'Amianto che ha bocciato la nuova pizza di Sorbillo a Milano con un post scriptum nel quale apriva l'ombrello contro le preventivate critiche provenienti da Napoli.

Invece la smentita viene proprio dal giornale dove ha il suo blog che stila una bella classifica mettendo al primo posto proprio Lievito Madre.



Delle dieci, sei sono di tradizione napoletana, due romana, una misto napoletana/romana e una tipo al taglio.

[1- Lievito madre al Duomo, largo Corsia dei Servi 11](#)

L'apertura di questo locale era attesa da parecchio. Finalmente Gino Sorbillo, re delle pizze napoletane, è sbarcato anche a Milano. Qui si mangiano pizze preparate solamente con lievito madre impastato a mano. Ecco perché ogni giorno il locale sforna 400 pizze, non una di più. Buonissima la pizza con i pomodorini gialli. Per trovare un tavolo libero, però, bisogna armarsi di tanta pazienza

2) Dry, via Solferino 33. Locale di Andrea Berton. Qui si mangia la pizza alla napoletana, molto piccola, in pochissime varianti: margherita, marinara e con la bufala.

3) Eataly Smeraldo, piazza 25 Aprile. Prezzi alti nella creatura di Oscar Farinetti, ma gusto che è mix tra tradizione romana e napoletana.

4) Camillo Benso, piazza Cavour 2. Le pizze nel menù sono poche ma morbide e non gommose, con il bordo abbastanza alto.

5) Sibilla, via Mercato 14. Pizze dal diametro ridotto, bordo altissimo e piena tradizione napoletana.

6) Maruzzella, piazza Oberdan 3. L'impasto fresco lasciato lievitare almeno dodici ore è uno dei segreti della Maruzzella.

7) Am, corso di Porta Romana 83. Solo sei proposte, tutte napoletane, tra cui la margherita, la marinara e la caprese, con la bufala e i pomodorini freschi. Si mangia in

un ambiente piccolo.

8) Coke, via Pavia 10. Da Coke si mangia la versione romana, più apprezzata solitamente al Nord: sottile, croccante e molto digeribile.

9) Da Giuliano, via Sarpi 60. Pizza al trancio filante e con tanto buon formaggio, è presente a Milano dagli inizi degli anni Settanta.

10) Cerro Ardente, viale Monte nero 16

Anche qui si mangia la pizza alta, in diverse varietà e con porzioni abbondanti.

Ps: come mai nessuna reazione alla stroncatura di Visintin? Semplice, una mia critica a Bonito Oliva sarebbe presa in considerazione vista la mia ignoranza nel settore? Mutatis Mutandis Valerio è rimasto in Mutande:-)