

PolSELLiMag

GENNAIO/JANUARY 2026



Fontana Luminosa – L'Aquila

Cultura, esperienza e visioni. Il mulino si racconta.
Culture, experience and visions. The mill tells its story.

INDICE / INDEX

Copyright 2026
Tutti i diritti riservati
All right reserved

05.

LE FARINE

Dalla Tradizione all'Arte:
La Romana in Teglia

05.

THE FLOURS

From Tradition to Art:
La Romana in Teglia

06.

PERSONE

L'Arte della Pizza secondo
Andrea Di Stefano

06.

PEOPLE

The Art of Pizza according
to Andrea Di Stefano

08.

POLSELLI

Il sigillo della nostra storia

08.

POLSELLI

The seal of our story

9.

LE RICETTE

Leggera, Croccante, Romana:
la Pizza in Teglia Perfetta

9.

THE RECIPE

Light, Crispy, Roman: the
Perfect Pan Pizza

10.

APPUNTAMENTI

Polselli nel mondo

10.

APPOINTMENTS

Polselli in the world

11.

AWARDS

Intervista a
Alessio Muscas

11.

AWARDS

Interview with
Alessio Muscas

EDITORIALE / EDITORIAL

L'Aquila, la rinascita, le montagne che abbracciano il cielo... e il profumo del pane.

Il viaggio continua: lasciamo la luce del Salento per risalire lungo l'Italia e fermarci nel cuore dell'Abruzzo.

Circondata dal massiccio del Gran Sasso, l'Aquila custodisce l'anima di una terra forte e gentile.

Una città che rinasce ogni giorno, con la sua storia millenaria, le sue piazze eleganti e la sua architettura che intreccia Medioevo e Rinascimento.

Qui l'arte incontra la natura e la tradizione si racconta anche a tavola: dal timballo alla pasta alla chitarra, fino al pane aquilano che profuma di grano e memoria.

Benvenuti a L'Aquila!

Benvenuti nel cuore autentico dell'Abruzzo!

L'Aquila, rebirth, mountains that embrace the sky... and the scent of freshly baked bread.

The journey continues: we leave behind the golden light of Salento to travel north through Italy, stopping in the very heart of Abruzzo.

Nestled beneath the towering Gran Sasso massif, L'Aquila holds the soul of a land both strong and gentle.

A city reborn each day, with its centuries of history, elegant piazzas, and architecture that weaves together the Middle Ages and the Renaissance.

Here, art meets nature and tradition speaks through its cuisine: from the iconic timballo to the famous pasta alla chitarra, and the fragrant bread of L'Aquila, rich with the aroma of wheat and memory.

Welcome to L'Aquila!

Welcome to the true heart of Abruzzo!



Chiesa di Santa Maria del Suffragio - L'Aquila

Dalla Tradizione all'Arte: La Romana in Teglia From Tradition to Art: La Romana in Teglia

Ogni farina ha una voce.

Alcune raccontano di campi dorati e di antiche tradizioni, altre sanno di futuro e di sperimentazione.

La Romana in Teglia nasce per esaltare la fragranza di una pizza sottile e fragrante, capace di conquistare nuove generazioni con leggerezza e carattere.

Abbiamo selezionato con cura i migliori grani e li abbiamo lavorati per offrire agli artigiani della pizza una farina capace di sostenere impasti lunghi, maturazioni naturali e una croccantezza inconfondibile.

Il risultato è una base che regala al morso fragranza, digeribilità e gusto autentico.

Non è solo una farina, ma un ponte tra la tradizione e il presente: pensata per i professionisti che vogliono riscoprire l'anima di un classico e, allo stesso tempo, reinterpretarlo con sensibilità contemporanea.

La Romana in Teglia: tradizione e leggerezza in ogni fetta.

Every flour has a voice.

Some speak of golden fields and ancient traditions, others carry the taste of the future.

***La Romana in Teglia** was created to celebrate the crispness and lightness of a pizza that wins over new generations with its delicate texture and character.*

We carefully selected the finest grains and craft them to offer pizza artisans a flour that supports long fermentations, natural leavening, and that unmistakable crunch.

The result is a base that delivers crispness, lightness, and authentic flavor in every bite.

This is more than just flour - it's a bridge between tradition and the present, designed for professionals who want to rediscover the soul of a classic while reinterpreting it with a contemporary touch.

La Romana in Teglia: tradition and lightness in every slice.



L'Arte della Pizza secondo Andrea Di Stefano

The Art of Pizza according to Andrea Di Stefano



Tra i protagonisti più interessanti della scena pizzaiola abruzzese c'è **Andrea Di Stefano**, anima della pizzeria Je Tizzone, a poca distanza dal centro di Avezzano. La sua è una ricerca costante sull'impasto e sulla materia prima, con un approccio che unisce tecnica, identità e visione contemporanea.

Recentemente ha ospitato una **masterclass organizzata insieme a Gabriele Bonci e al Molino Polselli**, un appuntamento che ha contribuito ad accendere i riflettori sulla pizza romana e sul suo potenziale anche fuori dai confini laziali.

Con lui abbiamo parlato di territorio, tradizione e innovazione, ma anche del valore della collaborazione con **Polselli** e del futuro della pizza artigianale in Abruzzo.

D. Hai recentemente ospitato una masterclass insieme a Gabriele Bonci e al Molino Polselli, un appuntamento importante per il mondo della pizza. Quale è stato, secondo te, il messaggio più forte che è emerso da quell'esperienza?

R. È stata una masterclass intensa e fuori dagli schemi. Organizzarla all'interno della mia struttura ristorativa è stato qualcosa di unico: non la classica lezione frontale con un maestro che spiega e dimostra, ma un'esperienza partecipata, in cui chi era presente è stato pienamente coinvolto nel processo. Il messaggio che, insieme al maestro Gabriele Bonci, abbiamo voluto trasmettere è racchiuso nel titolo stesso della masterclass: *"Il pensiero che si trasforma in materia"*. Dietro ogni impasto c'è un ragionamento, una ricerca, una scelta consapevole delle materie prime. L'obiettivo era proprio questo: far capire che una pizza di qualità nasce da idee chiare, studio e attenzione ai dettagli.

D. La tua pizza si distingue per impasti a lunga maturazione, realizzati con grani italiani in purezza e senza additivi. Quanto conta per te la qualità delle farine e in che modo si è sviluppato il tuo legame con il Molino Polselli?

R. Il mio prodotto è frutto di un lungo percorso di ricerca. Dopo molte prove e diverse miscele di farine Polselli, sono riuscito a ottenere quello che desideravo: una pizza che fosse bella da vedere, ma soprattutto buona da mangiare. Il legame con il **Molino Polselli** nasce nel 2019, quasi per caso, ma fin da subito si è instaurato un rapporto diretto e amichevole con i proprietari. È stata una collaborazione naturale, fatta di fiducia reciproca e di un dialogo costante, che nel tempo è cresciuta fino a diventare un punto fermo del mio lavoro.

D. La pizza romana, con la sua croccantezza e il suo carattere popolare, sta vivendo un momento di grande attenzione. Come la interpreti nel tuo lavoro quotidiano e quali contaminazioni pensi possano nascere nel contesto abruzzese?

R. La pizza romana sta vivendo un momento d'oro. È la scelta perfetta per chi ama il gusto del croccante, ma alla fine la pizza resta un prodotto molto personale: c'è chi preferisce la napoletana, chi la romana, chi quella classica. Per me, però, la vera contaminazione non sta nello stile - romano o napoletano che sia - ma nelle materie prime che utilizziamo. Scegliendo ingredienti del nostro territorio, diamo un'identità unica a ogni pizza, creando un legame profondo tra tecnica e tradizione locale.

*Among the most exciting names on Abruzzo's pizza scene is **Andrea Di Stefano**, the creative force behind Je Tizzone, a pizzeria just outside the center of Avezzano. His work is a constant exploration of dough and raw ingredients, blending technique, identity, and a contemporary vision.*

*Recently, he hosted a **masterclass together with Gabriele Bonci and Molino Polselli** - an event that shone a spotlight on Roman-style pizza and its potential far beyond the borders of Lazio.*

*We spoke with him about local traditions, innovation, his collaboration with **Polselli**, and the future of artisanal pizza in Abruzzo.*

Q. You recently hosted a masterclass with Gabriele Bonci and Molino Polselli, a key event for the pizza world. In your view, what was the most powerful message that came out of that experience?

A. It was an intense, unconventional masterclass. Hosting it in my restaurant made it something truly unique: not the classic format with a teacher lecturing from the front, but an interactive experience where everyone present was fully involved in the process. Together with maestro Gabriele Bonci, we wanted to share the message encapsulated in the title itself: *"Thoughts Turned into Dough"*. Behind every pizza there's a concept, a process, a conscious choice of ingredients. The goal was to show that a quality pizza begins with clear ideas, research, and attention to detail.

Q. Your pizza is known for long-fermented doughs, made with pure Italian grains and no additives. How important is flour quality to you, and how did your partnership with Molino Polselli begin?

A. My product is the result of years of research. After many tests and different blends of Polselli flours, I finally achieved what I was looking for: a pizza that looks beautiful but, above all, tastes amazing. My relationship with **Molino Polselli** began in 2019, almost by chance, but right from the start there was a personal, friendly connection with the owners. It grew naturally, built on trust and ongoing dialogue, until it became a cornerstone of my work.

Q. Roman-style pizza, with its crispiness and down-to-earth character, is enjoying a real moment in the spotlight. How do you interpret it in your work, and what kind of influences might emerge in the Abruzzo context?

A. Roman pizza is living its golden age. It's the perfect choice for those who love that irresistible crunch. But in the end, pizza is a very personal thing: some people prefer neapolitan, others roman, others still the classic style. For me, though, the real source of innovation isn't about style - roman or neapolitan - it's about the ingredients. By choosing local produce, we give each pizza a unique identity, forging a strong bond between technique and tradition.

PERSONE / PEOPLE

D. Con iniziative come la masterclass contribuisce alla crescita della cultura della pizza sul territorio. Quali valori desideri trasmettere alle nuove generazioni di pizzaioli e come immagini il futuro della pizza artigianale in Abruzzo?

R. Il futuro della pizza è un tema complesso. Credo che a noi professionisti spetti il compito di creare entusiasmo intorno a questo mondo, con eventi, formazione e occasioni di confronto. Oggi manca ancora un tassello importante: le scuole non offrono un percorso strutturato che permetta ai ragazzi di scegliere consapevolmente questa strada. Servirebbe più attenzione, più possibilità di apprendere la tecnica ma anche la cultura che sta dietro a un mestiere come il nostro.

D. Il tuo rapporto con il Molino Polselli va oltre la semplice fornitura, trasformandosi in una vera partnership fatta di eventi e progetti condivisi. Che valore ha per te questa collaborazione, sia dal punto di vista professionale che territoriale?

R. Il rapporto con il **Molino Polselli** è molto più di una semplice collaborazione commerciale. È una partnership vera, che ci consente di sviluppare progetti in maniera rapida ed efficace. Condividiamo obiettivi e idee, e questo ci permette di trasformare velocemente le intuizioni in realtà, creando iniziative che hanno un valore sia professionale che per il territorio.

Q. With initiatives like the masterclass, you're helping to grow pizza culture in the region. What values would you like to pass on to the next generation of pizzaioli, and how do you see the future of artisanal pizza in Abruzzo?

A. The future of pizza is a complex topic. I believe it's our job as professionals to create excitement around this world - through events, training, and opportunities for dialogue. Right now, there's still a missing piece: schools don't offer a structured path for young people to consciously choose this career. We need more attention, more opportunities to learn not just the technique but also the culture behind a craft like ours.

Q. Your collaboration with Molino Polselli goes beyond simple supply agreements, evolving into a true partnership with shared events and projects. What does this relationship mean to you, both professionally and for the region?

A. My relationship with **Molino Polselli** is much more than just a commercial collaboration. It's a real partnership that allows us to develop projects quickly and effectively. We share goals and ideas, which means we can turn insights into reality fast—creating initiatives that bring value both to our profession and to the region itself.



Il sigillo della nostra storia The seal of our story

Qualità approvata, tradizione garantita.
Approved quality, guaranteed tradition.



La pizza romana, in teglia, in pala e tonda.
The Roman Pizza in baking tray,
in pizza shovel and round

Ci sono traguardi che parlano da soli.

Non servono tante parole, perché a raccontare la nostra storia bastano la **passione**, la **ricerca** e la **cura** che ogni giorno mettiamo nel nostro lavoro. Ma quando arrivano riconoscimenti importanti, come le approvazioni ufficiali dell'Associazione Pizza Romana per le nostre **farine la Romana – Pinsa e Pizza in Pala, la Romana – Pinsa e Pizza in Teglia, la Romana – Pizza Tonda in Pala**, vale la pena fermarsi un momento e riflettere sul loro significato.

Dietro quel sigillo c'è un mondo fatto di regole, qualità e visione.

L'**Associazione Pizza Romana** è nata con un obiettivo chiaro: promuovere, difendere e sviluppare la Pizza Romana in tutte le sue forme — in teglia, in pala, al piatto stesa con il matterello e la pinsa - non solo in Italia, ma anche nel resto del mondo. Un'associazione giovane, che ha già tracciato i suoi standard qualitativi e che accoglie nel proprio albo solo chi rispetta un disciplinare preciso, garanzia di autenticità e rispetto della tradizione.

E così le nostre farine hanno superato questa prova: la Romana in Pala, con la sua leggerezza e fragranza, la Romana in Teglia, sintesi di croccantezza e digeribilità, e la Romana Tonda, fedele alla tradizione ma aperta all'innovazione. Tre interpretazioni, una sola filosofia: quella della qualità, del rispetto per la materia prima e della voglia di contribuire alla crescita culturale di uno stile di pizza che oggi vive una stagione di rinascita.

Non è un punto d'arrivo, ma un segno che la strada intrapresa è quella giusta.

Perché dietro ogni impasto c'è un pensiero, dietro ogni ricetta c'è una scelta e dietro ogni pizza c'è una storia.

La nostra storia continua ogni giorno insieme a chi sceglie le nostre farine per dare forma alla propria arte.

Some milestones speak for themselves.

No need for many words - our **passion, research, and dedication** to excellence tell our story every day. But when important recognitions arrive, like the official approvals from the Roman Pizza Association for our **flours La Romana – Pinsa e Pizza in Pala, la Romana – Pinsa e Pizza in Teglia, and la Romana – Pizza Tonda in Pala**, it's worth pausing for a moment to reflect on what they mean.

Behind that seal lies a world of standards, quality, and vision.

The **Roman Pizza Association** was founded with a clear mission: to promote, protect, and advance Roman-style pizza in all its forms - in teglia, in pala, as a thin-crust pizza tonda rolled out by hand, and in its pinsa variation - not only in Italy but around the world. A young association that has already set strict quality standards, welcoming only those who meet its rigorous guidelines - a guarantee of authenticity and respect for tradition.

And so our flours have passed the test: La Romana in Pala, celebrated for its lightness and crispness; La Romana in Teglia, the perfect balance of crunch and digestibility; and La Romana Tonda, faithful to tradition yet open to innovation. Three interpretations, one philosophy: quality, respect for raw ingredients, and the desire to contribute to the cultural growth of a pizza style experiencing a true renaissance.

This is not a destination but a sign that we are on the right path.

Because behind every dough there is thought, behind every recipe there is a choice, and behind every pizza there is a story.

Ours story continues every day alongside those who choose our flours to shape their own art.

LA RICETTA / THE RECIPE

Leggera, Croccante, Romana: la Pizza in Teglia Perfetta Light, Crispy, Roman: the Perfect Pan Pizza

Un mix perfetto che consente di ottenere un prodotto croccante alla base e soffice all'interno. Adatto alla pizza in teglia, questa farina si caratterizza per l'elevata digeribilità e facilità di utilizzo.

INGREDIENTI

- 1.000 g farina tipo "Mix La Romana"
- 850 g (85%) acqua totale
 - di cui prima fase (60%): 600 g
 - di cui seconda fase (25%): 250 g
- 3-4 g lievito di birra fresco 3-4 g
- 30 g sale
- Olio (a scelta tra):
 - EVO (per gusto rotondo e classico): 30 g
 - Semi di girasole (per maggiore croccantezza): 30 g
- Temperatura finale impasto: 22°-23°C

PROCEDIMENTO

FASE 1 – IMPASTO

1. Impastatrice in 1ª velocità

1. Versare tutta la **farina** e il lievito sbriciolato, mescolare a **secco per 1 minuto** (ossigenazione);
2. Aggiungere il **60% di acqua fredda (600 g a 4°C)**. In caso di alte temperature ambientali, si può usare acqua con ghiaccio;
3. Raggiunto il **punto pasta**, aggiungere il **sale (30 g)** e acqua per aiutare il sale a dissolversi.

2. Impastatrice in 2ª velocità

4. Aggiungere a filo il restante **25% di acqua fredda (250 g a 4°C)**;
5. Aggiungere infine l'olio (30 g), scegliendo tra:
 - **Olio extravergine di oliva:** per un gusto più ricco e classico;
 - **Olio di semi di girasole:** per ottenere una croccantezza più accentuata.
- **Obiettivo: raggiungere una temperatura finale dell'impasto di 22°-23°C.**

FASE 2 – RIPOSO E MATURAZIONE

6. Lasciare **riposare l'impasto** a banco per circa 1 ora, coperto.
7. Durante il riposo, eseguire **pieghe di rinforzo ogni 30 minuti**.
8. Trascorso il riposo a banco, trasferire l'impasto in mastello unto, coprire bene e mettere in **frigorifero a 4°C per 24 ore**.

FASE 3 – STAGLIO

9. Dopo le 24 ore in frigo, lasciare acclimatare l'impasto a T.A. per 30 minuti.
10. Procedere allo staglio:
 - 1.200 g per teglia 60x40 cm
 - 600 g per mezza teglia
11. Formati i panetti porre in frigo per altre 12-24 ore.
12. Lasciare stemperare i panetti formati per circa 1 ora a temperatura ambiente prima della cottura.

FASE 4 – COTTURA Forno Statico

- **Temperatura camera: 300°C**
- **Distribuzione calore:**
 - 90% platea (basso)
 - 50% cielo (alto)

A perfect blend for a crispy base and soft interior. Ideal for pizza in teglia (pan pizza), this flour stands out for its high digestibility and ease of use.

INGREDIENTS

- 1.000 g "Mix La Romana" flour
- 850 g total water (85%)
 - Phase 1 (60%): 600 g
 - Phase 2 (25%): 250 g
- 3-4 g fresh yeast
- 30 g salt
- Oil (choose one):
 - 30 g EVO oil (for a round, classic flavor)
 - 30 g sunflower oil (for enhanced crispness)
- Final dough temperature: 22-23°C

PROCEDURE

PHASE 1 – MIXING

1. First speed

1. Place all the **flour** and **crumbled yeast** into the mixer; mix **dry for 1 minute** (to aerate).
2. Add **60% of the cold water (600 g at 4°C)**. In case of high ambient temperatures, use water with ice.
3. Once the **dough starts** to come together, add the **salt (30 g)** with a little water to help it dissolve.

2. Second speed

4. Gradually add the remaining **25% of cold water (250 g at 4°C)**.
5. Finally, add the **oil (30 g)**, choosing between:
 - **Extra virgin olive oil:** for a richer, classic flavor
 - **Sunflower oil:** for extra crispness
- **Aim for a final dough temperature of 22-23°C.**

PHASE 2 – REST AND FERMENTATION

6. Let the **dough rest, covered, at room temperature for about 1 hour**.
7. During this resting period, perform **strengthening folds every 30 minutes**.
8. After resting, transfer the dough to a greased container, cover well, and **refrigerate at 4°C for 24 hours**.

PHASE 3 – SCALING

9. After 24 hours in the fridge, let the dough acclimate at room temperature for 30 minutes.
10. Divide the dough:
 - 1.200 g per 60x40 cm pan
 - 600 g per half pan
11. Once divided, refrigerate the dough balls for another 12-24 hours.
12. Before baking, let them come to room temperature for about 1 hour.

PHASE 4 – BAKING (Static Oven)

- **Baking chamber temperature: 300°C**
- **Heat distribution:**
 - 90% bottom heat
 - 50% top heat



APPUNTAMENTI / APPOINTMENTS

1.
14-15
GEN/JAN
2026

MARCA – BOLOGNA - ITALIA

2.
16-20
GEN/JAN
2026

SIGEP – RIMINI - ITALIA

3.
26-30
GEN/JAN
2026

GULFOOD - DUBAI

4.
24-26
MAR/MAR
2026

INTERNATIONAL PIZZA SHOW – LAS VEGAS - USA

5.
01-02
APR/APR
2026

PARIZZA – PARIGI- FRANCIA

6.
11-14
MAG/MAY
2026

TUTTOFOOD – MILANO - ITALIA

APPUNTAMENTI PRECEDENTI
PREVIOUS APPOINTMENTS

22 – 25 LUG/JUL 2025
FIPAN – BRASILE

08 – 11 SET/SEP 2025
FINE FOOD - AUSTRALIA

30 – 02 OTT/OCT 2025
SIRHA – ARABIA

04 – 08 OTT/OCT 2025
ANUGA - COLONIA

08 – 10 NOV/NOV 2025
FOODSERVICE & HOSPITALITY EXPO - BUCHAREST

15 - 19 NOV/NOV 2025
IGEHO - BASILEA

26 – 27 NOV/NOV 2025
PIZZA&PASTA – UK

AWARDS

Intervista a Alessio Muscas

Interview with Alessio Muscas

Tra i protagonisti della scena della pizza italiana c'è **Alessio Muscas**, pizzaiolo che ha saputo coniugare due mondi spesso considerati distanti: la pizza romana, sottile e croccante, e la napoletana contemporanea, soffice e ariosa. Con il progetto **Fornace Stella & Muscas**, inaugurato nel 2024 a Roma in zona Marconi, porta avanti una ricerca costante su impasti, farine e ingredienti stagionali, affiancata da format innovativi come la "Pizza a 4 mani".

Un percorso che si lega anche alla collaborazione con **Poliselli**, partner scelto per la qualità e la costanza delle farine, con cui Muscas condivide la volontà di valorizzare la tradizione e allo stesso tempo sperimentare nuove visioni.

Con lui abbiamo parlato di tecnica, identità e nuovi orizzonti per la pizza romana e napoletana.

D. Con il progetto Fornace Stella & Muscas, aperto nel 2024 in zona Marconi, hai deciso di proporre in un unico locale sia la pizza romana che quella napoletana. Come nasce questa scelta e quale equilibrio hai voluto raggiungere tra le due tradizioni?

R. Fornace Stella & Muscas nasce dall'idea di unire un brand già radicato sul territorio romano, con sede a Piazza Bologna dal 2018, e la mia esperienza come pizzaiolo. Ho voluto offrire ai clienti la possibilità di scegliere tra pizza romana e napoletana perché entrambe fanno parte del mio percorso. La mia storia parte con la napoletana: sono cresciuto accanto a Stefano Callegari nelle sue pizzerie (Lievito, Sbanco), ed è lì che ho mosso i primi passi come pizzaiolo. Poi, con San Martino Pizza & Bolle, ho sviluppato la mia versione di pizza romana. A Roma ho quindi costruito un pubblico che apprezza entrambe le tipologie, e per questo oggi convivono nel mio locale.

Per la napoletana utilizziamo una tecnica con autolisi di un'ora, idratazione al 75% e maturazione di 48 ore. Lavoriamo con farina Vivace e un 10% di tipo 2 della linea Zero. Per la romana, invece, usiamo una farina di tipo 1 della linea Zero, idratazione al 60%, aggiunta di grassi e una maturazione di 48 ore a temperatura controllata, con stesura rigorosamente a mano.

D. La tua pizza è famosa per la sua croccantezza "crunchy", frutto di idratazioni elevate, farine selezionate e impasti che evolvono nel tempo. Qual è la tua filosofia nella scelta e lavorazione delle materie prime?

R. La stagionalità è il nostro punto di partenza: i menù cambiano spesso e proponiamo pizze mensili legate ai prodotti del momento. Per le farine utilizziamo diverse linee - semola rimacinata, 00, tipo 1 e tipo 2 - e ho scelto Poliselli perché cercavo costanza e qualità, ma anche un partner capace di darci supporto, farci sentire a casa e soprattutto del Lazio.

D. Hai ospitato un evento chiamato "Pizza a 4 mani" insieme al collega Alessandro Santilli di Frumentario. In cosa consisteva questo format?

R. L'evento "Pizza a 4 mani" nasce dal desiderio di uscire dagli schemi della solita serata e proporre esperienze insolite: degustazioni con impasti diversi, topping originali e collaborazioni stimolanti. Abbiamo ospitato pizzaioli come Alessandro Santilli di Frumentario, specialista della pizza in teglia, e David Boncompagni di Slice a Ostia. L'idea è di continuare anche nel 2025, con ospiti sia romani che di altre città... ma per ora non sveliamo troppo.

D. Come riesci a conciliare tradizione e innovazione nei tuoi impasti e nelle tue pizze?

R. Partiamo sempre dalla tradizione, che per me resta fondamentale, e da lì costruiamo l'innovazione. In carta abbiamo molte pizze classiche ma reinterpretate: la Diavola per capello, la Margherita 3.0, la Boscaiola a modo nostro, la Patate e salsiccia 2.0, i Fantastici 4 e la Noi e il crostino. Sono esempi di come ci piace rispettare le radici ma dare anche una spinta creativa e personale.

D. A settembre hai conquistato i due spicchi del Gambero Rosso: qual è il significato più profondo di questo risultato per il tuo locale?

R. A settembre abbiamo conquistato i due spicchi del Gambero Rosso: per noi questo riconoscimento ha un valore profondo, perché non rappresenta solo un traguardo personale, ma anche un'occasione per farci conoscere da un pubblico più ampio. Significa offrire ai clienti un motivo in più per sceglierci, con la garanzia di una qualità certificata da una guida tanto autorevole e prestigiosa.

Among the leading figures on Italy's pizza scene is **Alessio Muscas**, a pizzaiolo who has managed to unite two worlds often considered far apart: the thin, crispy Roman pizza and the soft, airy contemporary Neapolitan style. With the **Fornace Stella & Muscas** project, launched in 2024 in Rome's Marconi district, Muscas brings together ongoing research on dough, flours, and seasonal ingredients with innovative formats such as the "Pizza a 4 mani".

This journey also ties into his collaboration with **Poliselli**, a partner chosen for the quality and consistency of its flours - sharing Muscas' desire to honor tradition while exploring new creative horizons.

We spoke with him about technique, identity, and the future of both roman and neapolitan pizza.

Q. With the Fornace Stella & Muscas project, opened in 2024 in the Marconi district, you decided to offer both roman and neapolitan pizza under one roof. What inspired this choice, and what balance were you aiming for between the two traditions?

A. Fornace Stella & Muscas was born from the idea of combining an established Roman brand - with its original location in Piazza Bologna since 2018 - and my own experience as a pizzaiolo. I wanted to give customers the chance to choose between roman and neapolitan pizza because both have been part of my personal journey.

My story began with the neapolitan style: I grew up working alongside Stefano Callegari in his pizzerias (Lievito, Sbanco), where I took my first steps as a pizzaiolo. Later, with San Martino Pizza & Bolle, I developed my own interpretation of roman pizza. In Rome, I've built a following that appreciates both styles, so it felt natural to bring them together in one place.

For neapolitan pizza, we use a technique with one-hour autolysis, 75% hydration, and 48-hour fermentation, working with Vivace flour and 10% Tipo 2 from the Zero line. For roman pizza, we use a Tipo 1 flour from the Zero line, 60% hydration, added fats, and 48-hour controlled fermentation, with hand-stretching as a must.

Q. Your pizza is known for its distinctive "crunchy" texture, the result of high hydration, carefully selected flours, and doughs that evolve over time. What is your philosophy when it comes to choosing and working with raw ingredients?

A. Seasonality is our starting point: our menus change frequently, and we offer monthly pizzas based on seasonal produce. For flours, we use several types - semola rimacinata, 00, Tipo 1, and Tipo 2. I chose Poliselli because I wanted consistency and quality, but also a partner able to support us, make us feel at home, and - importantly - one based in Lazio.

Q. You hosted an event called "Pizza a 4 mani" with your colleague Alessandro Santilli from Frumentario. What was the concept behind it?

A. "Pizza a 4 mani" was born from the desire to break the mold of the usual pizza night and offer something different: tastings with diverse doughs, original toppings, and creative collaborations. We've hosted pizzaioli like Alessandro Santilli from Frumentario, a specialist in pizza in teglia, and David Boncompagni from Slice in Ostia. The idea is to continue in 2025, with guests from Rome and beyond... but we can't reveal too much yet.

Q. How do you balance tradition and innovation in your doughs and pizzas?

A. We always start with tradition - that remains fundamental for me - and from there we build innovation. Our menu includes many classics, but reimagined: Diavola per capello, Margherita 3.0, Boscaiola a modo nostro, Patate e Salsiccia 2.0, I Fantastici 4, and Noi e il Crostino. These are examples of how we like to respect the roots while adding a creative and personal twist.

Q. In September you earned the Two Slices award from Gambero Rosso: what is the deeper meaning of this achievement for your restaurant?

A. In September we earned the Two Slices recognition from Gambero Rosso: for us, this award carries a profound meaning, as it represents not only a personal milestone but also an opportunity to reach a wider audience. It gives our guests one more reason to choose us, with the assurance of a quality certified by such an authoritative and prestigious guide.





100%
farina italiana
Italian flour

