



baldoria

aldoria

La pizza al taglio débarque
à Paris !

Dossier de presse
Novembre 2022





La pizza al taglio

Au cœur d'un Paris en pleine effervescence, au 12 rue **Bachaumont** dans le 2^{ème} arrondissement, se niche **Baldoria**, ouvert en novembre 2022, c'est la nouvelle adresse solaire de Piero Ceschia et Gregorio Di Agostini qui bouscule et éveille les sens selon la tradition romaine.

Baldoria c'est le nom que l'on donne à la fête en Italie et la fête, Piero Ceschia, ne l'imagine pas sans la pizza al taglio. C'est la célèbre pizza à la coupe carrée qui n'a rien à envier à la ronde présentée dans une boîte carrée que l'on découpe ...en triangle ! Chez Baldoria pas de complication on déguste sa part de pizza carrée sur place ou à emporter ...facilement et surtout à pleine main !

Pour la squadra Baldoria la pizza carrée l'emporte largement sur la ronde, elle entend bien le faire entendre à tout Paris.

Una storia d'amore

Baldoria c'est aussi une histoire d'amour et de passion comme souvent avec l'Italie. Une histoire délicieuse née à Rome alors que Piero, le créateur, découvrait les incroyables pizzas carrées de la dame blonde qui tenait la pizzeria en bas de son bureau. Bien des années plus tard, c'est une rencontre avec un autre amoureux de pizza, Gregorio, le chef, véritable artiste de la pizza, qui a déclenché l'envie de faire découvrir au monde ce trésor de la culture italienne...



Come a Roma

Cette première adresse reprend les codes du typique restaurant de pizza à la coupe romaine.

C'est : 21m2 de chaleur de bonne odeur, de saveur de couleur chapeauté par le très talentueux pizzaiolo Gregorio Di Agostini accompagné de Leonardo Gombi en cuisine.

Après des années de recherche et développement dans l'univers de la pizza et un apprentissage chez Gabriele Bonci, appelé "le Michel-Ange de la pizza" tant pour la proximité avec la Chapelle Sixtine que pour la palette infinie de produits utilisés sur sa pâte très légère, Gregorio maîtrise parfaitement la technique aussi bien gustative, créative que visuelle de la pizza al taglio. Il était donc tout naturel pour Piero de lui confier la carte Baldoria. Le résultat est un magnifique tableau, délicieux, plein d'amour et d'émotion.



Le fameuse pizze

A la carte de ce nouveau restaurant on retrouve la générosité de la street food à l'italienne à travers neuf recettes de pizza dont cinq sont végétariennes. Elles sont classées en catégories aux noms sacrément évocateurs qui donnent le ton d'un lunch ou d'un diner gourmand!

Eat me i'm famous pour les moins téméraires qui auront faim de « valeur sûre » Margherita, bianca mortadella ou quattro formaggi.

Grazie Mamma pour les fanatiques des plats traditionnels de la cuisine Italienne revisités façon pizza : l'amatriciana, bollito e salsa verde - *viande mijotée sauce persil piémontais* - la bufala alici e broccoli - *anchois bufala & brocolis* -.

Gregorio pète les plombs pour les envies de créativité, Gregorio a pensé des recettes inattendues et décalées comme l'Orto autunnale légumes d'automne, Funghi e tartufo - *mix de champignons et truffes* - ou encore la Rapa rossa e ricotta di bufala - *betteraves ricotta* -.





Dolci & Bevande

Tous les desserts sont faits maison. La pizza alla nocciola, dans la même dynamique que son homonyme salée, est confectionnée au lab avec des *noisettes du Piémont*.

Le Tiramisu est le péché mignon de Leonardo, il le prépare avec amour chaque matin.

Les *Gelati* –glaces- quant à elles sont artisanales. Elles viennent tout droit d'Italie et sont présentées en bâtonnets : pour le côté régressif et facile à déguster.

Les bonbons glacés vendus à l'unité sont des bouchées de glaces proposées pour finir sur une petite touche sucrée.

Piero & Gregorio ont choisi de faire confiance à Steccolecco, producteur italien de glaces saines, naturelles sans colorant ni conservateurs.



Côté boissons, chez baldoria on trinque à l'italienne avec notamment une carte de cocktails artisanaux de Valeria emblématiques et de vins italiens minutieusement choisis et issus de petits producteurs indépendants.

Scelta dei produttori

Le chef privilégie la qualité et l'authenticité des produits. Tous les producteurs sont minutieusement choisis, ils sont pour la plupart des amis de Gregorio avec qui il travaille depuis plusieurs années. Il y a par exemple **MOLINO AGOSTINI** - *Montefiore dell'Aso, Ascoli Piceno, Marche* qui propose une farine exceptionnelle depuis plus d'un siècle. Il moule sur pierre des céréales biologiques provenant d'une chaîne d'environ 90 exploitations agricoles

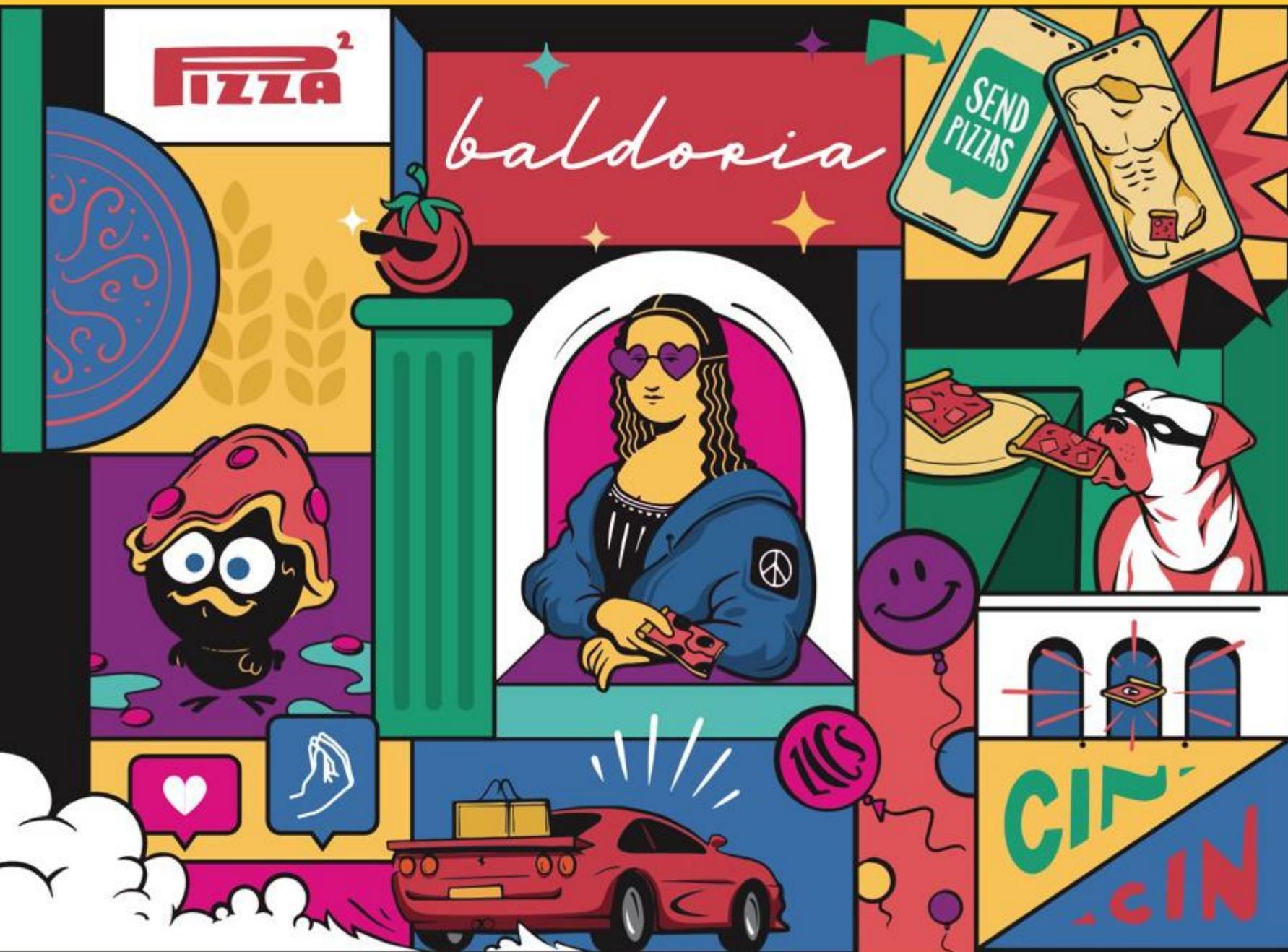
RE NORCINO *San Ginesio, Macerata*, fournit la charcuterie. Avant tout éleveurs, ils mettent un point d'honneur au bien être animal.

EUROMAR - San Benedetto del Tronto, Ascoli Piceno, est le fournisseur d'anchois, l'entreprise fait la fierté du marché aux poissons des Marches depuis des années.

CARLO DEL CLAT - *Bagnolo Piemonte, Cuneo, Piémont* pour le fromage ou encore **CASEIFICIO JEMMA** - Battipaglia, Salerne, Campanie, pour la mozzarella, la ricotta et la scamorza.

Baldoria fait la part belle aux bons produits et Gregorio a souhaité retranscrire l'esprit de sa ville natale du centre de l'Italie *Ascoli Piceno, Marche* dans ce nouvel écrin de la rue Bachaumont.

Tout est centralisé au Lab Baldoria situé au 115 rue Sébastopol. Ainsi, la pâte est réalisée à Paris avec des produits venant tout droit d'Italie. Baldoria célèbre la vie avec une grande exigence de qualité, de composition, de préparation, de présentation et de dégustation des pizzas. Tout est réuni pour que le voyage en Italie soit réussi. Rien n'est laissé au hasard pour une recette de pizzas carrées rondement menée !



baldoria italiana

La décoration a été spécialement pensée pour l'occasion.

Piero et Gregorio ont fait appel à Zics (@Zicsssss) un artiste de street art marseillais, pour créer une fresque à l'image de Baldoria : haute en couleur, gaie et joyeuse.

L'ambiance est décontractée et accueillante au lunch, pour l'apéritivo ou le diner sur place ou à emporter.



La Squadra de Piero Ceschia



Son histoire d'amour avec la pizza commence lorsqu'il déménage à Rome avec sa famille.

Né à Trieste mais romain d'adoption depuis son enfance, Piero fait sa carrière dans la finance à des postes stratégiques, au service de grands acteurs du transport aérien et ferroviaire.

Mais, comme tout vrai italien, il est depuis toujours amoureux de gastronomie et plus spécialement des trésors de la cuisine italienne. Il rêve donc depuis plus de 10 ans de développer une enseigne de 'street & fine food' dédiée à la pizza al taglio à une échelle internationale. C'est chose faite avec cette première adresse Baldoria qui n'est que le début d'une belle histoire...



Gregorio

Après des études linguistiques à l'université de Rome, Gregorio se dirige très vite vers sa passion première la gastronomie et plus précisément la pizza. *A Rome la Pizza al taglio est partout, tout le monde mange un « pezzo di pizza ».* Après un Master à l'université des Sciences Gastronomiques en Piémont, il ouvre un premier réseau de boulangerie à Bologne, *Forno Brisa*, un concept autour des spécialités cuites au four. Puis il rejoint Molino Agostini spécialiste de la farine pour travailler dans la recherche & développement. De ses expériences il en tire le meilleur et retourne dans sa ville natale du centre de l'Italie pour lancer un nouveau concept de pizzeria. En 2021 c'est Piero qui lui lance un challenge international avec Baldoria...



Leonardo

Léonardo c'est la rockstar de Baldoria! Il étudie la cuisine à l'école à partir de l'âge de 15 ans. Il rencontre Gregorio travaille chez *Forno Brisa* de 2017 jusqu'à la fin de l'année 2021. Il deviennent amis et complice. A seulement 26 ans il a une maîtrise si parfaite de la pizza qu'il reporte en 2021 et 2022 le prix Tre Rotelle pour la pizza à la coupe de la revue Gambero Rosso (la plus prestigieuse revue de gastronomie et d'œnologie italienne). Outre sa passion pour la pizza, Il a aussi un gout tranché pour la mode et une passion pour le skateboard! Baldoria étant avant tout une histoire de passionnés: c'était une évidence qu'il rejoigne l'aventure auprès de son mentor.



12 rue Bachaumont
75002 Paris
Sur place, à emporter



06 40 15 61 86



Baldoriapizzeria



<https://baldoria.fr>



Du lundi au dimanche
de 11h à 22h30

