



baldoria

Baldoria

LA PIZZA AL TAGLIO
DÉBARQUE À PARIS !

Dossier de presse
Mai 2023





La pza al taglio

Au cœur d'un Paris en pleine effervescence, au **12 rue Bachaumont** dans le 2^{ème} arrondissement, se niche la première adresse **Baldoria**, ouverte en novembre 2022. S'en suit en janvier 2023, l'ouverture de la 2^{ème} adresse au **51 rue Notre Dame de Lorette** dans le 9^{ème} arrondissement. Ces 2 nouvelles destinations aussi solaires que ses fondateurs Piero Ceschia et Gregorio Di Agostini, bousculent et éveillent 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

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.

Buon gusto a basso prezzo

La carte de printemps mise sur un rapport qualité prix hors pair. La mission de Baldoria est de proposer le meilleur de la gastronomie italienne à des prix très accessibles. Ainsi le prix de la part oscille entre 2,50 euros et 3,80 euros. La qualité, quant à elle, reste inchangée.

Le fameuse pze

Le menu de Printemps combine authenticité et simplicité.

Aux classiques - Margherita, Mortadella et Quattro Formaggi - s'ajoutent d'autres incontournables comme la Capricciosa, la Diavola et le Prosciutto Cotto e Mozzarella.

« Des recettes réconfortantes et bien léchées qui nous tiennent à cœur et qui se dégustent au déjeuner, à l'apéritif ou au dîner » Gregorio.

La Pizza signature de notre chef Leonardo s'inspire d'un souvenir Celui du déjeuner chez sa grand-mère qu'il retranscrit dans la pizza lasagne : sauce béchamel et ragoût traditionnel à la bolognaise.

Deux pizzas aux légumes complètent le menu et se composent de bons légumes de saison : Asperges, petits pois, artichauts et épinards colorent les pizzas végétariennes.

Des bons ingrédients de qualité, un levain adapté, une cuisson soignée, permettent de préparer des pizzas généreuses, savoureuses avec des goûts justes!



Dolci



Pour le dessert, On opte volontiers pour **la pizza alla nocciola**, ultra gourmande, elle est confectionnée au lab avec des *noisettes du Piémont*.

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.

& Bevande

Chez Baldoria place à l'aperitivo ! On trinque à l'italienne avec une carte de cocktails artisanaux de Valeria. Spritz, Americano, Negroni et autres icônes de l'aperitivo viendront accompagner vos parts de pizza. Il y a aussi une belle sélection de vins italiens minutieusement choisis par Piero et issus de petits producteurs indépendants. On retrouve des vins siciliens comme le Nero D'Avola La Ferla, puissant et rond. Le Primitivo Gioia del colle Fatalone Petrera, le coup de coeur de Piero ou encore deux jolies sélections rosées : La Ferla, terre Siciliane IGP ou Chiaretto Bardolino Cavalchina.

Scelta dei produttori

Tous les producteurs sont minutieusement choisis, ils sont pour la plupart des amis de Gregorio avec qui il travaille depuis plusieurs années.

« Dès que nous avons commencé à imaginer Baldoria, il nous a semblé essentiel de choisir les meilleurs produits et producteurs : « être indépendants des distributeurs de produits italiens en France et créer un système logistique direct et durable était pour nous primordial » explique Gregorio.

Nous faisons venir directement d'Italie des produits typiques qui nécessitent un savoir-faire dépendant des artisans qui les fabriquent.

Les farines biologiques moulues à la meule de pierre de Molino Agostini proviennent de céréales de la chaîne d'approvisionnement du centre de l'Italie. Les charcuteries proviennent de Re Norcino : éleveurs et charcutiers depuis des générations au pied des Apennins du Marchigiano, ils font du bien-être animal une exigence fondamentale pour obtenir des jambons de qualité supérieure.

La meilleure mortadelle de Bologne - et donc du monde - vient de la famille Scapin - qualité Artigian : ils travaillent uniquement des morceaux de porc choisis et provenant d'élevages locaux et leur propre mélange d'épices, sans aucun conservateur.

Les mozzarellas de bufflonne quant à elles, proviennent de la famille Jemma de Battipaglia, qui les fabrique uniquement avec le lait de sa propre ferme. Il en va de même pour les fiordilatte de la famille Turina, dans le Piémont.

Sur chaque pizza, on retrouve donc un peu d'histoire de l'artisanat italien. Une histoire qui se répète souvent depuis des générations et qui s'incarne dans des territoires uniques par leur diversité. Avec ses pizzas, Baldoria veut être l'ambassadeur de ce patrimoine du goût et de beauté de la cuisine italienne.



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.

Il menu



Le Pizze al taglio di Baldoria *Prix TTC.

Les Classiques !

Margherita

2,50€

Tomate San Marzano (Masseria Andolfo), Mozzarella di Bufala (Carlo del Ciat), Basilic et Huile d'olive extra vierge (De Carlo). - Végétarienne

Quattro Formaggi

3,20€

Mozzarella fiordilatte (Carlo del Ciat), Gorgonzola dolce, Scamorza de bufflonne fumée (Emma), Pecorino romano et Poivre noir. - Végétarienne

Les Spéciales !

Diavola

3,20€

Sauce tomate, Fromage scamorza fumé, Mozzarella fiordilatte, Salami piquant de Re Norcino, Ciboulette
Légèrement relevé, contient du porc

A la Bolognese

3,80€

Mijoté de bœuf traditionnel à la bolognaise, Sauce béchamel, Parmigiano Reggiano - Viande Halal

Vignarola

3,80€

Pommes de terre, Artichauts, Asperges, Crème de petits pois, Radicchio (endives rouge italienne) sauce aigre-doux
Vegan

Ciauscolo

3,20€

Pommes de terre, Mozzarella fiordilatte, Ciauscolo (salami italien de Re Norcino), Romarin - Contient du porc

Forget The Diet !

Gianduja

3,20€

Crème à tartiner à la Gianduja et Noisettes du Piémont concassées
Végétarienne

Gelati 'steccolecco' Classico

3,70€

Mortadella

3,20€

Mortadella (Simona Artigianquality), Huile d'olive extra vierge au romarin, Vinaigrette au citron. - Contient du porc

Norcina

3,80€

Champignons, Saucisse de Re Norcino, Mozzarella fiordilatte, Crème de truffe
Contient du porc

Capricciosa

3,80€

Sauce tomate, Mozzarella fiordilatte, champignons, Jambon blanc de Re Norcino, Artichauts, Olives Taggiasche
Contient du porc

Mozzarella Jambon

3,20€

Mozzarella fiordilatte, Jambon blanc de Re Norcino
Contient du porc

Ricotta et Légumes

3,80€

Crème de ricotta, Crème de potiron, Epinards, Noisettes sautées sauce soja - Végétarien

Bonbon 'Steccolecco' 1 Pièce

1,00€

Gelati 'steccolecco' Ricoperti

4,00€

La Formule

Prix unique !

Tous les jours de 11h30 à 19h

3 parts de pizzas au choix + 1 boisson*

19,90€

*Les boissons comprises
Eaux (pétillante, plate) et carnottes (Coca, Coca Zero, Fuzetea, Ice Tea, Or & Fanta)

Supplément 1€ pour les boissons sans alcool
Limonades Italiennes et bière Peroni

Acqua & Sodas

Acqua

Acqua Naturale 50 cl 2,30 €

Acqua Frizzante 50 cl 2,30 €

Sodas

Coca 33 cl 2,30 €

Coca Zero 33 cl 2,30 €

Fuzetea 33 cl 2,30 €

Lipton Ice Tea 33 cl 2,30 €

Orangina 33 cl 2,30 €

Fanta 33 cl 2,30 €

Italians do it better

Limonata & Cola

Chinotto 27,5 cl 3,30 €

Gazzosa 27,5 cl 3,30 €

Aranciata 27,5 cl 3,30 €

Limonata 27,5 cl 3,30 €

Molecola 33 cl 3,30 €

100% Jus de fruits Colzani

Abricot de Sicile 22 cl 4,90 €

Carotte de Sicile 22 cl 4,90 €

Tomate des Pouilles 22 cl 4,90 €

Mirtille de Lombardie 22 cl 4,90 €

Manque de Sicile 22 cl 4,90 €

Bières d'Italie*

Peroni 'Nastro azzuro' - Bienda 33 cl 3,90 €

Volpina - Rousse 33 cl 4,90 €

Tabachera - Ambrée 33 cl 4,90 €

Midona - Blonde 33 cl 4,90 €

Café Illy

Espresso* 2,30 €

Lungo* 2,30 €

Macchiato* 3,30 €

Cappuccino* 3,30 €

Flat White 3,30 €

Illy crema 2,30 €

* Disponible en version décaféiné

I cocktail di Valeria...*

Negrini 8,50 €

Miba 8,50 €

Martinez 8,50 €

Velvet 8,50 €

Americano 8,50 €

Spritz 6,50 €

Thés Dammann Frères

Thé Noir Caramel 3,30 €

Thé Noir Ceylan 3,30 €

Thé Noir Fruit Rouge 3,30 €

Thé Vert Bali 3,30 €

Thé Vert Menthe 3,30 €

Thé Blanc Passion de Fleurs 3,30 €

Tisane des Merveilles 3,30 €

Infusion Rooibos Citrus 3,30 €

La selezione di vini italiani di Piero & Mathieu*

Spumante

Cuvée 36 Spumante brut - Marsuret

Bouteille 75 cl

Au verre 14,9 cl

Rosato

Rosato Terre Siciliane IGP - La Ferla
Chiaretto Bardolino DOC - Cavalchina

27,00 €

6,00 €

34,00 €

7,50 €

Bianco

Falerio DOC - San Filippo
Pinot Grigio Garda DOC - Prendina

27,00 €

6,00 €

34,00 €

7,50 €

Rosso

Nero d'Avola DOC - La Ferla
Lacrime di Morro d'Alba DOC - Luigi Giusti

27,00 €

6,00 €

34,00 €

7,50 €

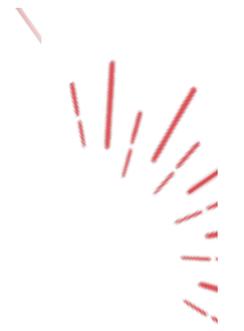
Rosso - Il preferito di Piero e Mathieu!

Gioia del Colle Primitivo DOC - Fataleso

42,00 €

9,90 €





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 Di Agostini

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 Gombi

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.



12rue
Bachaumont
75002 Paris
Sur place, à
emporter



51 Rue Notre Dame de
Lorette,
75009 Paris
Sur place, à emporter



[@Baldoriapizzeria](https://www.instagram.com/Baldoriapizzeria)



06 40 15 61 86



<https://baldoria.fr>



Du lundi au
dimanche de 11h à
22h30

