

SETTIMO Assaggiare una pizza capace di soddisfare tutti i gusti e accompagnarci in un'esperienza gastronomica indimenticabile? E' una delle domande più frequenti per chi cerca il luogo giusto per trascorrere una serata in compagnia e all'insegna del buon cibo. La risposta è una sola, la **Pizzeria Contemporanea L'Inizio** di Settimo Torinese.

L'inizio di piazza Garzena non è soltanto una pizzeria sita nel centro storico della città, ma un vero e proprio luogo in cui lasciarsi andare a un'esperienza indimenticabile. Una "Pizzeria Contemporanea" che dalla sua apertura nel 2020 si è affermata, a Settimo e anche in tutta la provincia di Torino, come uno dei locali più apprezzati e frequentati. I motivi sono presto detti, e sono tutt'altro che scontati. L'inizio è sinonimo di tradizione, ma soprattutto di innovazione, di attenzione alle materie prime di altissima qualità, di professionalità, di cortesia e di attenzione verso i clienti.

«Tutto è curato nei minimi dettagli - spiega il titolare **Salvatore Cribari** -. Ai nostri clienti vogliamo offrire il massimo della qualità e per questo è indispensabile un intenso lavoro di scelta e di preparazione degli ingredienti che si sposano perfettamente con le materie prime che scegliamo per gli impasti delle nostre pizze». Tre le possibili scelte per l'impasto giusto per la propria pizza a L'Inizio. Quello tradizionale, quello multicereali frutto

LA PIZZERIA CONTEMPORANEA In piazza Garzena uno dei locali più apprezzati e frequentati di tutta la provincia di Torino

L'inizio, un viaggio tra pizze di eccezionale qualità

Materie prime di altissimo livello, lunga maturazione e studio degli ingredienti per una pizza dal «Cornicione gonfio e soffice come un soffio di vento»



di un mix di sei ingredienti e quello al carbone vegetale. Tutti con un altissimo livello di idratazione e una maturazione tra le 48 e le 72 ore per farne una pizza estremamente digeribile e leggera e contraddistinta dall'ormai famoso cornicione pronunciato, il segno distintivo della pizza che si può gustare a L'Inizio. «Un cornicione gonfio e leggero come un soffio di vento» recita lo slogan scelto da Salvatore Cribari e dal suo staff e mai definizione potrebbe essere più appropriata per queste creazioni che lasciano il segno.

La Pizzeria L'Inizio si trova in piazza Garzena 7 a Settimo, nel cuore del centro storico



E i clienti, lo dimostrano i numeri e i risultati ottenuti dalla pizzeria inaugurata due anni fa,

apprezzano. «Abbiamo voluto - sottolinea Cribari - proporre qualcosa di nuovo ed è qui che

nasce la nostra filosofia di pizza contemporanea e gourmet». Queste ultime sono un vero e proprio tesoro gastronomico, basti pensare agli ingredienti che vengono accuratamente selezionati, come il gambero rosso di Mazara, le alici del Cantabrico, la salsiccia di Bra certificata e tanti altri ancora.

«L'attenzione per le materie prime e per le esigenze dei nostri clienti viene prima di tutto - sottolinea Cribari -. Oggi sul mercato ci sono tante imprese e tanti competitors che sono in grado di fare e proporre qualcosa di bello ed è per questo che sin dal primo giorno abbiamo scelto di lavorare per distinguerci e di farlo lavorando a un tipo di pizza "diversa" e di altissima qualità. I clienti lo hanno capito e ci premiano con la loro presenza costante». Anche grazie alla novità della pizza del mese, con prodotti e ingredienti stagionali, «frutto di un lavoro di selezione degli ingredienti e di accostamenti con la pizza che vedono impegnati il nostro pizzaiolo e uno chef professionista. Una scelta che è sintomo della nostra voglia di dinamismo e di novità costante». Una pizza ottima da gu-

stare ma anche bella da vedere, come dimostrano le immagini che inondano i social network dopo ogni cena a L'Inizio di Settimo. Ingredienti ottimi e proposte gourmet da non lasciarsi scappare, per un'esperienza di altissimo livello grazie al personale della pizzeria di piazza Garzena. «I nostri collaboratori - conclude Cribari -, oltre che essere altamente professionale è sempre attento a soddisfare le esigenze dei nostri clienti e a rendere piacevole una serata trascorsa insieme a noi, mettendoci quotidianamente impegno e passione». La Pizzeria L'Inizio si trova in piazza Garzena 7, nel cuore del centro di Settimo Torinese, in una accogliente location che, articolata su tre piani, permette di accogliere fino a 140 clienti. E' aperta dal martedì alla domenica dalle 19.30 alle 23. Per info e prenotazioni (dalle 17.30) **011-6276106**. La Pizzeria Contemporanea L'Inizio è anche su internet all'indirizzo www.liniziopizzeria.it e su Instagram al profilo [@liniziosettimotorinese](https://www.instagram.com/liniziosettimotorinese) con tante immagini che, qualora ce ne fosse ancora bisogno, confermano l'altissimo livello della pizzeria settesime.

IL RICONOSCIMENTO Confermato nel 2022 L'Inizio ancora tra le migliori pizzerie d'Italia secondo la famosa guida «Top 50 Pizza»



SETTIMO «Non solo buona, ma bella da vedere. Ovvero equilibrata per forme e cromatismi oltreché per sapore. In viaggio verso Torino, conviene fermarsi qui, dove la pianura lascia spazio alla collina ma dove si respira l'aria dell'arte partenopea della pizza. "Semplicità e alta qualità" è il mantra della pizzeria».

Con queste parole inizia la motivazione per la quale la **Pizzeria Contemporanea L'Inizio** di Settimo Torinese è stata inserita, anche per il 2022, nella prestigiosa guida di «Top 50 Pizza», nella sezione delle «Pizzerie Eccellenti 2022». Un riconoscimento senz'altro meritato ma anche apprezzato da **Salvatore Cribari** e da tutto il suo staff. «Per noi è



sicuramente un motivo di grande orgoglio essere stati inseriti in quella che è un po' la Guida Michelin della Pizza italiana e mondiale e siamo estremamente soddisfatti di aver confermato questo risultato già ottenuto nel 2021, ad appena un anno dalla nostra apertura al pubblico». «Un riconoscimento sicuramente molto importante - sottolinea Cribari - che voglio condividere con i nostri clienti e in particolare con il nostro staff che, con la passione e l'impegno profuso ogni giorno, hanno permesso di ottenere questo risultato che ci permette, ancora di più, di distinguerci rispetto alle proposte di tutto il territorio cittadino, provinciale e regionale». «Si parte da una cura forte degli impasti (con anche le variabili ai multicereali e al carbone vegetale). Le guarnizioni si dividono fra classiche e gourmet: tra queste ultime, da non perdere la Carbonara (crema all'uovo, guanciaia croccante, scaglie di Pecorino romano, pepe nero, basilico, olio)», conclude la motivazione su www.50toppizza.it, prima di commentare positivamente anche la lista dei vini e delle birre a disposizione dei clienti.

L'inizio

PIZZERIA CONTEMPORANEA

Piazza Garzena 7, Settimo Torinese

☎ 0116276106

📷 [liniziosettimotorinese](https://www.instagram.com/liniziosettimotorinese)

🌐 www.liniziopizzeria.it