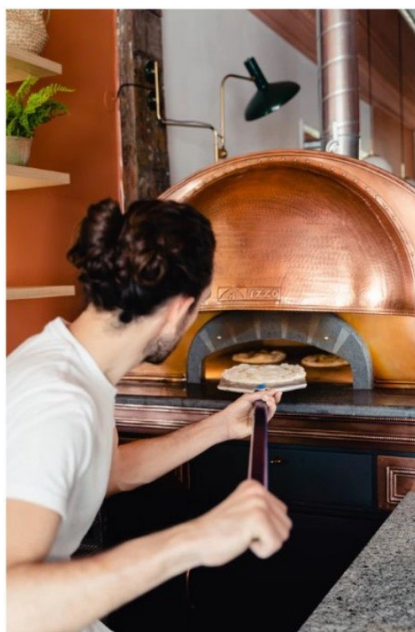


Home > LifeStyle > [Pinsa alla Pancetta Rovagnati](#)

Pinsa alla Pancetta Rovagnati

By: Marie On: 27 octobre 2022 0 Comment



Maison Pinsa et Rovagnati

Maison Pinsa dévoile sa carte d'automne et sa nouvelle Pinsa signature. Ouvert en Juin 2021 par Jean-Christophe Pujos et Matthieu Michon, Maison Pinsa est un restaurant italien qui met à l'honneur la Pinsa Romana, ancêtre de la pizza classique et symbole gastronomique de la Rome antique.

Une nouvelle carte avec Rovagnati

Maison Pinsa dévoile sa toute dernière création composée de la Pancetta de la maison italienne Rovagnati, réputée pour son savoir-faire unique et ses produits de haute qualité. Fondée il y a près de 60 ans par Paulo Rovagnati, l'entreprise familiale est le spécialiste n°1 en Italie dans la charcuterie haut de gamme.

Le succès de la marque repose sur le respect des valeurs de savoir-faire, de goût, de qualité et de sélection des matières premières.



Un mariage de savoir-faire

Ancêtre de la pizza napolitaine, la pinsa Romana est un symbole de la gastronomie ancestrale italienne. Avec sa forme ovale, elle est plus légère et digeste que la pizza classique grâce à sa pâte aux 3 farines. Quant à la Pancetta, cette spécialité transalpine élaborée à base de poitrine de porc vient tout droit de la région lombarde.

Le mariage de ces deux grand symboles authentiques de la gastronomie italienne à faire naître la Pinsa alla Pancetta Rovagnati : une recette originale aux saveurs et de textures étonnantes et inédites.



<https://monsieurmada.me/pinsa-alla-pancetta-rovagnati/>