

ANIMA PUGLIESE, SPIRITO ROMANO: BISKÈ PIZZA E BRACE CONFERMA IL BINOMIO ALL'INSEGNA DEL GUSTO

Publicato il 6 Marzo 2026 di Massimiliano Piccinno



Si è concluso con grande entusiasmo l'evento "Anima pugliese, spirito romano" che ha visto protagonista Biskè Pizza e Brace: un viaggio enogastronomico che ha saputo unire la maestria della friggitoria romana all'eccellenza delle materie prime pugliesi, tracciando un ponte ideale tra la Capitale e il tacco d'Italia.

Categoria: [ROMA](#), [FROSINONE](#), [LATINA](#), [VITERBO](#)

Etichette: [Biskè](#), [Giuseppe Todaro](#)



Si è concluso con grande entusiasmo l'evento "Anima pugliese, spirito romano" che ha visto protagonista Biskè Pizza e Brace: un viaggio enogastronomico che ha saputo unire la maestria della friggitoria romana all'eccellenza delle materie prime pugliesi, tracciando un ponte ideale tra la Capitale e il tacco d'Italia.

L'Arte del supplì di Giuseppe Todaro



L'apertura è stata affidata alla sapienza di **Giuseppe Todaro che pizzaiolo e anima di Biskè**, che ha proposto una "Verticale di fritti" artigianali. Il momento più atteso è stato il servizio del suo **celebre suppli al telefono**, un'icona della tradizione romana, eseguito con una tecnica impeccabile: panatura croccante e asciutta che racchiude un cuore filante, confermando Todaro come uno dei grandi interpreti di questa specialità romana nel panorama capitolino.





Il menù pugliese con ingredienti d'eccellenza

Il cuore della serata ha visto protagoniste le pizze di Giuseppe Todaro, realizzate con le rinomate **Farine Casillo**, simbolo di qualità e legame profondo con il territorio pugliese, una selezione che ha spaziato dall'innovazione alla tradizione:

Pizze gourmet: come la pizza "Gourmet del nord" con provola, gorgonzola e pere e la stagionale "Cardoncella" con funghi cardoncelli e crema di tartufo nero, dove il topping diventa un'esperienza di alta cucina.

I classici: una "Diavola con bufala" dal carattere deciso, seguita dalle intramontabili "Margherita" e "Marinara", dove la semplicità delle materie prime scelte da Giuseppe Todaro ha esaltato la qualità

dell'impasto.

Abbinamenti d'autore: La cantina Due Palme

Ad accompagnare le portate, un percorso di degustazione curato dalla **Cantina Due Palme**, che ha esaltato ogni morso con i profumi dei vitigni autoctoni pugliesi. Dalla freschezza del Vermentino Passo a due e del rosato Melarosa, alla struttura dei grandi rossi come il Primitivo Don Cosimo e il Negroamaro Canonico, l'abbinamento vino-pizza è stato il vero protagonista del racconto sensoriale della serata.

Biskè: un nuovo punto di riferimento su via Nomentana

Biskè Pizza e Brace si conferma una destinazione per gli amanti della buona tavola, oltre che un progetto di ricerca gastronomica che non dimentica le radici dei proprietari Maria e Giuseppe Todaro. La chiusura in dolcezza con la **Torta Pasticciotto, dolce simbolo della tradizione pugliese**, ha suggellato una cena che ha celebrato l'autenticità e la convivialità.

