

La “pizza elettrica” di Meucci a Milano compie 70 anni

Pubblicato: Martedì 15 Marzo 2022



Difficile da trovare a prima vista, impossibile dimenticarla: pochi coperti e sapore di quando Milano era davvero ancora in bianco e nero, la **pizzeria Meucci compie 70 anni**. Un traguardo per il locale di **via Sn Giovanni sul Muro**, in pieno centro a Milano **fra via Meravigli e corso Magenta** che è nata nel mezzo del boom e ha resistito ai burrascosi Settanta, alla Milano da Bere e ai Duemila e passa dei nuovi grattacieli.

Il locale è piccino, e conquistò i milanesi al principio degli anni Cinquanta perché la pizza era, ed è “elettrica“ cioè cotta non col tradizionale forno a fuoco.

Ecco la storia di questo mitico locale che resiste. Fu Dino Benedetti, rimasto noto con il cognome della moglie Corinna Meucci che con lui gestiva l’attività, ad alzare per primo “la clèr“ in quella che era ai tempi una delle prime pizzerie di Milano: di origini toscane, Dino Meucci si è stabilito a Milano nel 1945 terminata la Seconda Guerra Mondiale.

Inizialmente Dino diede avvio a diverse attività imprenditoriali nel mondo della ristorazione, fino a che **nel 1952 arrivò l’idea di dare avvio ad una pizzeria**, una delle prime, se non la prima, a Milano, con il forno elettrico invece che con quello a legna.

Per adattare i forni ordinari ad attività da pizzeria, aveva infatti ideato particolari modifiche, innovative per l’epoca, da apportare alle resistenze dei forni per rendere i propri adatti alla cottura della pizza affinché potesse essere soffice e ben cotta.

Il risultato è stato una pizza diversa dalla più classica versione, si trattava di una pizza cotta in teglia. **Il locale ha avuto subito successo per l'idea innovativa:** era frequentato da molte persone per pranzi veloci o per spuntini dagli studenti della vicina Università Cattolica ma anche cene in famiglia e tra amici.

Dino Meucci e la moglie Corinna hanno continuato la propria attività per molti anni sino agli inizi degli anni 90, poi l'attività è stata ceduta al loro principale allievo Angelo che l'ha gestita mantenendo la tradizione originaria fino al 2006, anno in cui, dal Brasile un giovane Marcos Ataidés anch'egli mantenendo inalterate le ricette rileva il locale.

Oggi in questa piccola Pizzeria si possono incontrare attori, politici e gente dello spettacolo che dopo teatro (il locale si trova ad un passo dal **Teatro Dal Verme** e dal **Litta**) gustano queste ormai storiche pizze che come scrisse Valerio M. Visintin **“sono le migliori pizze elettriche della città”** (cit. ViviMilano).

di [ac andrea.camurani@varesenews.it](mailto:ac.andrea.camurani@varesenews.it)