



pizzeria con pizza alla pala

Mappa

□

 Gusto, natura e tradizione s'incontrano. Nasce così Farinando. La passione comune per la pizza, i prodotti genuini del nostro territorio e la voglia di metterci in gioco offrendo un prodotto unico e ricercato, danno vita, non ad una semplice pizzeria al taglio, ma ad un locale curato fin nei dettagli dove poter degustare una pizza unica. Potrete prenotare la vostra pizza e mangiarla comodamente a casa o decidere di gustarla qui da noi, troverete 24 posti per accomodarvi con famiglia o amici e un vasto numero di bevande, attentamente selezionate, da accompagnare ai vari sapori. Farinando nasce dall'amore, dalla passione per la pizza e dai prodotti autentici della nostra terra, dalla voglia di dare un "sapore" alla nostra regione. Le nostre stirate cambiano seguendo il naturale ciclo delle stagioni regalando profumi e sapori sempre diversi, pizze leggere e genuine, capaci di accontentare ogni palato. Un vero e proprio viaggio gastronomico che inizia dalla selezione delle migliori farine, grazie alla stretta collaborazione con Molino Mariani, dal rispetto dei tempi naturali di lievitazione fino alla cottura su pietra per regalarvi una stirta romana a pala unica nelle Marche. La fragranza dell'impasto, costituito dall'80% di acqua, dona una pizza leggera e genuina preparata secondo tradizione. <https://farinando.platfrom.app/takeaway>

Descrizione

Nel panorama gastronomico di Ancona, la pizzeria con pizza alla pala rappresenta una delle espressioni più autentiche della tradizione italiana reinterpretata in chiave contemporanea. Farinando si distingue come punto di riferimento per gli amanti della pizza alla pala nella città d'antica, offrendo un'esperienza culinaria che unisce tecniche artigianali e ingredienti di prima qualità. Situata nel cuore del capoluogo marchigiano, questa pizzeria ha saputo conquistare i palati più esigenti grazie a un prodotto che esalta la leggerezza e la digeribilità. L'eccellenza dell'impasto: il segreto della nostra pizza alla pala. Ciò che rende Farinando un'eccellenza nel settore è l'estrema attenzione dedicata alla preparazione dell'impasto. La lievitazione naturale è il pilastro fondamentale di una filosofia produttiva che non ammette compromessi. Ogni pizza alla pala viene realizzata seguendo questi principi imprescindibili: > Utilizzo di farine selezionate di grani antichi e biologici > Impasti a lunga lievitazione (minimo 24 ore) > Idratazione elevata per garantire leggerezza e digeribilità > Cottura perfetta su pietra refrattaria a temperatura controllata > Ingredienti stagionali provenienti da produttori locali Questa metodologia artigianale conferisce all'impasto una consistenza unica: croccante all'esterno e soffice all'interno. Il risultato è un prodotto che si distingue nettamente dalle comuni pizze industriali, offrendo un'esperienza gastronomica autentica e salutare. Dal campo alla tavola: gli ingredienti che fanno la differenza. La qualità della pizza alla pala di Farinando non dipende esclusivamente dall'impasto, ma anche dalla selezione meticolosa degli ingredienti che la completano. Il processo di approvvigionamento segue un rigoroso protocollo: - Selezione di produttori locali che garantiscono freschezza e sostenibilità - Controllo diretto della filiera produttiva - Utilizzo esclusivo di prodotti stagionali - Rotazione costante del menu in base alla disponibilità degli ingredienti - Valorizzazione delle eccellenze gastronomiche del territorio marchigiano Un laboratorio di gusto: tradizione e innovazione nel piatto. Farinando non è semplicemente una pizzeria, ma un vero e proprio laboratorio gastronomico dove l'arte della pizza alla pala viene continuamente perfezionata. L'approccio alla preparazione combina tecniche tradi-

onali con metodi innovativi, creando un prodotto che rispetta la storia di questo alimento ma ne esplora anche nuove potenzialità. I maestri pizzaioli di Farinando dedicano particolare attenzione alla fase di stesura dell'impasto, momento fondamentale per garantire la caratteristica forma allungata della pizza alla pala. Questa conformazione permette una cottura omogenea e la possibilità di creare diverse combinazioni di gusto sulla stessa base, offrendo un'esperienza di degustazione più variegata rispetto alla pizza tradizionale. La ricerca continua ha portato anche allo sviluppo di impasti alternativi per soddisfare esigenze alimentari specifiche, come quello senza glutine o con farine integrali. Ogni variante viene perfezionata fino a raggiungere standard qualitativi eccellenti, garantendo a tutti la possibilità di godere dell'autentico gusto della pizza alla pala. Scegli Farinando ad Ancona per la migliore pizza alla pala. L'esperienza di gusto offerta da Farinando rappresenta un viaggio sensoriale attraverso sapori autentici e genuini. La combinazione di impasti leggeri e ingredienti selezionati trasforma ogni pizza alla pala in un momento di convivialità e piacere gastronomico. Gli ambienti accoglienti e il servizio attento completano un'offerta pensata per soddisfare anche i clienti più esigenti. Che si tratti di una cena informale o di un evento speciale, questa pizzeria è pronta ad accogliervi con il calore e la passione che contraddistinguono la vera ospitalità italiana.

Contatti

FARINANDO ANCONA

Tel. 0718853070

<http://www.farinando.it>

V.le della Vittoria, 52, Ancona, 60123

Dal lunedì al venerdì: 11:30 - 21:30.

Sabato e domenica: 16:30 - 21:30
