



## LA PIZZA DE **LUIGIA**

Son nom est sur toutes les lèvres. Luigia est la nouvelle star dont on parle à Genève. Pourtant, elle a plus d'une grand-mère en train de faire mijoter des plats dans sa cuisine que d'une jet-setteuse glamour dans les bars branchés de Portofino. Et c'est tant mieux puisque Luigia est une pizzeria à la cuisine authentique, récemment ouverte à Genève, au 24, rue Adrien-Lachenal.

Installée dans un ancien garage-carrosserie, Luigia dévoile un bel espace de 500 m<sup>2</sup>, où le décor, gai et coloré, mélange des éléments design – éclairage composé de 12 376 ampoules LED, tables hautes, chaises en métal... – et traditionnels avec, par exemple, des chaises en bois qui sont de grands classiques de Toscane.

Le secret de la pizza Luigia réside dans son mode de fabrication, à partir d'une pâte faite maison, fermentée naturellement et reposée pendant plus de 48 heures, ce qui lui donne sa légèreté. Le four a été conçu et réalisé spécialement pour Luigia par un artisan qui fabrique ses briques réfractaires à la main sur la côte amalfitaine, avec de la pierre volcanique du Vésuve. Quant aux produits, ils sont sélectionnés avec soin en Italie par les deux fondateurs, Luigi Guarnaccia, qui est notamment le patron des restaurants Capocaccia, et Enrico Coppola, champion italien et vice-champion du monde de la pizza napolitaine en 1990, aujourd'hui propriétaire de deux

restaurants dans la région de Turin. Parmi les produits stars, on trouve le Pomodoro San Marzano, variété exceptionnelle de tomates, produite sur le territoire de l'Agro Sarnese-Nocerino, dans la région de Campanie, ou encore le Fior di latte Appennino Meridionale, un fromage traditionnel à pâte molle filée, produit à partir de lait entier de vache. Luigia utilise le plus célèbre, fabriqué dans le village d'Agerola, dans la région de Naples.

Enfin, parce que la pizza est synonyme de convivialité, Luigia propose les «pizze centro tavola» qui se partagent et se dégustent à deux ou à plusieurs.



*A savoir:  
Luigia ne prend pas  
de réservations.  
Dommage!*

