**[맛집] 입안에 꽉 차는 형형색색 지중해 나폴리의 맛, '신상 인생 피자 맛집 BEST 5'**

2019.06.08  00:01:23

<http://m.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1309786&fbclid=IwAR2tD9FIoe1_FE8FDIu7HROkQFJNKdApT2q3p-9OY_51XYIKTqRTeFChY1g#cb>

- (103화) 합정 ‘피자네버슬립스’·이태원 ‘피자무쪼’·일산 ‘포폴로피자’·합정 ‘스파카 나폴리’·합정 ‘팔로피자’ 외

둥글게 편 밀가루 반죽 위로 소스를 바르고 치즈와 각종 토핑을 올려 구워 즐기는 ‘피자’는 이탈리아를 대표하는 요리 중 하나다. 수천 년의 역사를 자랑하는 피자는 그리스·로마 시대에 밀가루 빵에 마늘과 허브, 양파를 얹어 먹었던 것에서 유래된 것으로 전해진다. 18세기 말 이탈리아에서 치즈, 토마토의 사용이 일반화되며 오늘날 많이 볼 수 있는 피자의 형태가 완성됐다. 이후 1830년에 나폴리에서 ‘Pizzeria’라는 이름으로 상품화되며 이탈리아 전역으로 퍼졌고, 세계대전을 거치며 미국으로 떠난 이탈리아 출신 이민자들에 의해 미국으로까지 전파되며 피자의 대중화가 이뤄졌다.  
  
피자는 각 지역의 특색에 맞게 변모했는데, 미국식 피자는 음식의 양을 중요하게 생각하는 미국인들의 취향에 맞게 큼직한 크기가 특징이다. 페퍼로니, 베이컨, 소시지 등 육류 위주의 토핑을 사용하여 기름진 맛을 추구한다. 이와 반대로 나폴리식 피자는 재료 본연의 맛을 살리기 위해 단순한 토핑을 올린다. 또한, 나폴리 피자는 엄격한 기준을 준수해 전통을 이어오고 있다. 우선 자연 효모, 물, 소금, 밀가루만 사용하여 반죽을 손으로 만들어야 하고 그 두께는 2cm 이하여야 한다. 토마토, 치즈 등 엄선한 재료를 올려 485도 가까운 화덕 안에서 구워야 한다. 까다로운 과정을 거쳐 완성된 나폴리식 피자는 쫄깃하면서도 바삭한 도우와 구수한 화덕의 향을 그대로 느낄 수 있다.

서울 피자 맛집으로는 부자피자, 더 키친 살바토레 쿠오모, 톰볼라, 도치피자, 매덕스피자, 대장장이 화덕피자, 지아니스 나폴리, 나인로드 피제리아, Ginos NY Pizza, 보니스 피자펍, 도셰프, 오리지널 시카고 피자, 페르시안 걸프피자, 트레비아, 보테가로, 맥파이, 더부스, 나무와피자, 마초쉐프, 미즈컨테이너, 스파카 나폴리, 빚짜, 팔로피자, 피자무쪼, 모터시티, 경일옥 핏제리아, 피자네버슬립스, 피제리아 호키포키, 파스타 마켓, 그랜드 워커힐 서울 피자힐, 프롬 브루클린, 윤성용 레스토랑, 오스테리아 오르조, 피자오, 핏제리아오, 작은나폴리, 브릭오븐, 볼라레, Terra13, 더플레이스, 코브라파스타클럽, 송스키친, PizzaSeason, 스톤힐, 옥인피자, 빈티지1981, 다로베, 파스타프레스카, 네이버후드, 두에꼬제  등이 유명하다.  
  
전국 피자 맛집으로는 송도 아띠오아나폴리 핏제리아, 인천 트리플듀에, 부산 이재모피자, 올리브장작, 이태리부부, 대구 나인로드 피제리아, 쌤스토리, META PIZZA, VIN PLUS, 안양 싼타루치아, 분당 베네쿠치, 라디오베이, 돈파스타, 용인죽전 또라또리 아비니에올리, 그란데, 아산 피나클랜드, 일산 트리플제이, 포폴로피자, PINO, 제주 비오토피아 레스토랑, 섬소나이, 대전 로보쿡, 누오보나폴리, 부평 피플즈, 경산 CW, 양주 카페휘바, 경주 987피자, 수원 트라토리아 식구, 남양주 일피노 등이 유명하다. 프랜차이즈로는 피자헛, 도미노피자, 미스터피자, 파파존스, 빨간모자피자, 7번가피자, 피자알볼로, 피자에땅, 피자마루, 뽕뜨락피자, 피자스쿨, 59피자 등이 있다. 따끈한 한 조각 속에 뜨거운 태양의 열기를 간직한 지중해 휴양도시 나폴리의 형형색색 다채로운 맛을 느낄 수 있는 신상 인생 피자 맛집을 소개한다.

◇취향대로 골라 즐기는 두 가지 맛, 합정 ‘피자네버슬립스’

‘피자네버슬립스’는 합정역과 상수역 중간 지점에 위치하고 있다. 4층은 일반 매장으로, 5층은 루프탑의 공간으로 이루어져 있다. 피자를 주문하면 핫소스, 치즈 소스와 함께 김치가 제공된다. 대표 메뉴는 원하는 피자의 종류를 두 가지 선택하여 한번에 맛볼 수 있는 ‘HALF & HALF’. 소시지 컴페티션, 치킨 네버슬립스, 포테이토, 더블 페퍼로니, 페퍼로니, 치즈 중 선택할 수 있다. 그중 일반 페퍼로니 피자에 올라가는 페퍼로니 토핑이 두 배로 들어가는 ‘더블 페퍼로니 피자’와 꿀을 바른 감자튀김을 듬뿍 올려 단짠의 맛을 살린 ‘포테이토 피자’의 조합이 가장 인기다.

▲위치: 서울 마포구 양화로6길 73 ▲영업시간: 평일 15:00 – 02:00, 주말 13:00 – 01:30 ▲가격: 더블 페퍼로니 피자(R) 2만5000원, 포테이토 피자(R) 2만6000원 ▲후기(식신 프라모데링): 합정에서 친구랑 피맥하러 종종 가는 곳! 날씨 좋은 날에 루프탑에서 갓 구워 나온 피자랑 맥주를 마시는 것만으로 기분이 좋아요. 피자랑 항상 코젤 다크를 마시는데 생크림 올려진 것도 꿀맛이에요.

◇숙성시킨 도우로 만드는 건강한 피자, 이태원 ‘피자무쪼’

화려한 네온사인 간판과 열대식물을 이용하여 꾸민 인테리어가 이국적인 정취를 풍기는 ‘피자무쪼’. 이탈리아에서 직접 공수한 화덕으로 만드는 피자를 맛볼 수 있다. 이곳의 모든 피자는 36시간 동안 숙성시킨 도우를 사용하여 식사한 후에도 속이 편안하고 소화가 잘되는 점이 특징이다. 대표 메뉴 ‘D.O.C’는 토마토소스를 바른 도우에 버팔로 모짜렐라 치즈와 바질을 올려 구워낸다. 화덕에서 구워 기름기 없이 담백한 도우와 바질의 은은한 향이 조화롭게 어울린다. 주류는 맥주를 포함하여 와인, 칵테일 등 다양하게 준비되어 있으며 피자마다 어울리는 주류를 추천받을 수 있다.

▲위치: 서울 용산구 이태원로 199 ▲영업시간: 월 – 목, 일요일 16:00 – 00:00, 금, 토요일 16:00 – 03:00 ▲가격: D.O.C 2만원, 포시즌스 2만3000원 ▲후기(식신 verdeTe): 오픈 주방으로 되어 있어 피자 만드는 모습도 볼 수 있어요. 개인적으로 피자 먹을 때 도우를 좋아하는 편인데 여기는 도우까지 넘나 맛있는 것! 매장도 넓어서 친구들이랑 단체로 오기에도 좋아유~

◇다채로운 맛이 어우러진, 일산 ‘포폴로피자’  
  
‘포폴로피자’는 나폴리 전통 스타일 피자를 만나볼 수 있는 곳이다. 500도 가까운 창나무 장작 화덕에서 단시간에 피자를 구워 도우의 촉촉하고 쫄깃한 식감을 한층 살려낸다. 대표 메뉴는 토마토소스 베이스에 모짜렐라 치즈, 모르타델라 소시지, 트러플 오일, 달걀을 곁들인 ‘비스마르크’. 반숙으로 익힌 달걀을 톡 터트린 후 피자를 찍어 먹으면 된다. 트러플 오일의 향긋함을 시작으로 소시지의 짭조름함, 치즈의 고소함, 달걀의 녹진함까지 입안에서 다채로운 향연이 펼쳐진다. 루꼴라 페스토와 곱게 다진 허니 블랙 올리브를 스파게티 면과 함께 비벼 먹는 ‘스파게티 알 페스토 디 루꼴라’도 인기 메뉴다. 루꼴라 특유의 풍미와 싱그러운 맛을 입안 가득 즐길 수 있다.

▲위치: 경기 고양시 일산동구 정발산로 47 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, 평일 B/T 15:30 – 17:30, 월요일 휴무 ▲가격: 비스마르크 1만4600원, 스파게티 알 페스토 디 루꼴라 1만2500원 ▲후기(식신 행복한짱이): 평일, 주말 상관없이 사람이 진짜 많아요! 화덕으로 구워서 시간이 좀 걸려서 뭐 먹을지 미리 생각하고 바로 주문하는 걸 추천! 루꼴라 파스타는 처음에 비주얼이 신기했는데 꿀에 절인 올리브가 들어가 달달하면서도 중독적인 맛이에요

◇피자 챔피언의 선사하는 현지의 맛, 합정 ‘스파카 나폴리’  
  
한국인 최초로 나폴리 세계 피자 챔피언십 대회에서 우승을 한, 이영우 셰프가 운영하는 ‘스파카 나폴리’. 밀가루, 효모, 물, 소금 네 가지 재료로만 반죽한 도우를 장시간 저온숙성 과정을 거쳐 사용한다. 대표 메뉴 ‘디아볼라’는 폭신한 도우에 토마토 소스를 바르고 이탈리아 스타일로 자연 건조한 햄 살라미와 모짜렐라 치즈, 이탈리아 고추 페퍼론치노를 토핑으로 올려 화덕에서 구워 나온다. 참나무 장작을 사용하여, 피자에 고소한 풍미가 고루 배어 있는 점이 특징이다. 매콤한 페퍼론치노가 피자의 특유의 느끼한 맛을 잡아줘 물리지 않고 먹을 수 있다.

▲위치: 서울 마포구 양화로6길 28 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T(평일) 15:00 – 17:00, 월요일 휴무 ▲가격: 디아볼라 2만2000원, 루꼴라 2만3000원 ▲후기(식신 세젤귀): 느끼한 것보다는 담백하면서도 매콤한 스타일을 좋아해서 디아볼라를 먹었어요. 짭짤한 햄과 신선한 치즈가 잘 느껴지더라고요. 피자를 한 입 딱 먹어보면 재료도 정말 좋은 걸 쓴다는 게 한 번에 느껴져요.

◇정통 나폴리 스타일로 선보이는, 합정 ‘팔로피자’  
  
‘팔로피자’는 합정역 3번 출구 인근에 자리 잡은 이탈리안 음식점이다. 매장 한켠에서 도우를 빚고 피자를 만드는 모습을 볼 수 있어 구경하는 재미를 더한다. 대표 메뉴는 토마토 소스를 기본으로 모짜렐라 치즈, 바질을 올려 나폴리 스타일로 구워낸 ‘더블 엑스트라 마르게리따’. 일반 모짜렐라 치즈 대신 물소 젖으로 만든 부팔라 모짜렐라 치즈를 사용하여 더욱 짙은 고소함을 느낄 수 있다. 기호에 따라, 추가 비용을 내고 루꼴라를 추가하여 즐길 수 있다. 치즈 베이스에 구운 마늘, 방울 토마토, 브로콜리, 치즈가 어우러진 ‘알리오 브로콜로’도 인기 메뉴다. 부드러운 브로콜리부터 쫄깃한 치즈, 뭉근한 마늘까지 풍성한 식감의 조화가 매력적이다.

▲위치: 서울 마포구 양화로6길 9-20 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:30, B/T(평일) 15:00 – 17:00 ▲가격: 더블 엑스트라 마르게리따 2만1800원, 알리오 브로콜로 2만4800원 ▲후기(식신 내꿈은비제이): 피자 자체를 별로 안 좋아하시는 저희 부모님도 여기 가시면 정말 맛있다고 잘 드세요. 피자가 무거운 느낌이 아니라, 다 먹은 후에도 기분 좋게 배불러요.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201906/1309786_380893_5419.jpg |

안병익 biahn99@siksinhot.com