MEIN BREMEN NACHRICHTEN AG

29. Juni 2025

Kult-Italiener Zio Manu feiert zweite Eröffnung in Bremen!

Entdecken Sie Zio e Sorella, das neue Restaurant von Zio Manu di Napoli in Bremen, das authentische neapolitanische Pizza bietet.

Findorff-Markt, 28199 Bremen, Deutschland - In Bremen gibt es Grund zur Freude! Der beliebte italienische Gastronom Zio Manu di Napoli eröffnet ein zweites Lokal, das den Namen Zio e Sorella trägt. Dieses neue Restaurant befindet sich am Findorff-Markt, gleich neben einem ehemaligen Bunker. Emanuele Piacevole, Betreiber und Kopf des Familienunternehmens, bringt mit seinem Konzept „echte neapolitanische Pizza“ in die Hanseatische Stadt, die bereits für das erste Lokal in der Überseestadt bekannt ist. Zio Manu hat sich schnell einen Namen gemacht und wird von Gästen hoch geschätzt, mit beeindruckenden 4,7 von 5 Sternen bei über 1.800 Bewertungen, weiß **T-Online** zu berichten.

Die Geschichte der Familie Piacevole ist ebenso eindrucksvoll wie deren kulinarische Kreationen. Ursprünglich aus Italien stammend, zog die Familie 2009 nach Bremen und etablierte sich rasch in der Gastronomieszene. Im bestehenden Restaurant in der Neukirchstraße 37a können die Gäste nicht nur die neapolitanische Pizza aus dem Steinofen genießen, sondern auch frische Pasta und erlesene italienische Weine. Für das neue Restaurant Zio e Sorella sind Reservierungen ausschließlich online möglich. Die Öffnungszeiten sind ebenfalls festgelegt: Mittwoch bis Freitag von 16 bis 22 Uhr, Samstag von 14 bis 22 Uhr und Sonntag von 12:30 bis 16:30 Uhr. Montags und dienstags bleibt das Lokal geschlossen.

Die Kunst des Pizzabackens

Doch was macht die neapolitanische Pizza so besonders? Die Wurzeln der Pizza liegen in Neapel, wo sie aus einer Mischung von Not und Kreativität entstanden ist. Die Grundzutaten – Mehl, Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl – verbinden sich zu einem Geschmackserlebnis, das in jeder Faser die Tradition des Handwerks spiegelt. Laut **Zio Manu** sind Klassiker wie die Margherita oder Marinara unverzichtbar, aber auch moderne Varianten wie Pizza Bianca und Pizza Fritta erfreuen sich großer Beliebtheit. Die traditionelle Servierweise „a portafoglio“ – gefaltet auf die Hand – bringt das italienische Lebensgefühl direkt auf den Teller.

Die neapolitanische Pizzakultur hat sogar den Status eines UNESCO-Weltkulturerbes erreicht. Seit 2017 wird die Kunst des neapolitanischen Pizzaiuolo in der Liste des immateriellen Kulturerbes geführt. Diese Tradition umfasst nicht nur die Zubereitung des Teigs, sondern auch das Backen im Holzofen, begleitet von der geschickten rotierenden Bewegung des Bäckers. In Neapel leben etwa 3.000 Pizzaiuoli, die stolz dieses Handwerk weitergeben. Diese Pizzaiuoli fördern nicht nur soziale Zusammenkünfte, sondern auch den intergenerationellen Austausch in ihren Familien und Communities, wie auf der Webseite der **UNESCO** beschrieben wird.

Mit der Eröffnung des Zio e Sorella bringen Emanuele Piacevole und sein Team die Leidenschaft und die Tradition der neapolitanischen Pizzakunst nach Bremen. Ein Besuch lohnt sich für alle, die auf der Suche nach authentischen Geschmackserlebnissen sind!

Details	
Ort	Findorff-Markt, 28199 Bremen, Deutschland
Quellen	• **www.t-online.de** • **www.ziomanu.de** • **ich.unesco.org**

Besuchen Sie uns auf: mein-bremen.net