vinetur

Restaurante Luna Rossa, tradición napolitana y vino italiano en un clásico madrileño que sigue marcando tendencia

La mítica trattoria madrileña amplía su vocación enogastronómica con los “Juernes” de piattini y vino una nueva cita semanal dedicada al maridaje y al disfrute sin prisas

sábado 14 de febrero de 2026

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI

El restaurante Luna Rossa en Madrid es una de las trattorie italianas con más historia y personalidad de la ciudad desde que fue fundado en 1993 por Giuseppe Zucchini con el objetivo de traer la autenticidad de la Campania a España a través de una gastronomía sincera y llena de tradición. Su horno de piedra napolitano alimentado con leña se convirtió desde el primer día en el corazón del local donde nacieron pizzas que respetan las técnicas clásicas italianas y que pronto le dieron fama entre los amantes

de la cocina del sur de Italia. Tras el fallecimiento de Giuseppe su hija Anna Carla Zucchini tomó las riendas siendo muy joven y con pasión y determinación no solo mantuvo el legado de su padre sino que amplió la propuesta gastronómica sin perder el espíritu original. Luna Rossa no es solo pizza es una carta que recorre antipasti pastas frescas pescados platos napolitanos y postres que evocan la tradición italiana más profunda todo servido en un ambiente que transporta a quienes cruzan su puerta directamente al Mediterráneo. El local ha visto pasar décadas de clientes fieles celebridades y amantes de la gastronomía italiana que encuentran en su bodega una cuidada selección de vinos para acompañar cada plato.

Aparte de las comidas y cenas a la carta Anna Carla suele organizar eventos enogastronómicos. Entre los eventos pasados que han marcado su calendario destaca la Noche de Lujo en Luna Rossa una velada especial celebrada el pasado miércoles 17 de diciembre donde la pizza se elevó a experiencia gastronómica combinada con caviar y vinos Franciacorta una propuesta que fusionó tradición italiana con lujo y burbujas elegantes. Esta noche reunió a entusiastas del buen comer y del vino ofreciendo un maridaje inusual que destacó por su creatividad y por poner en diálogo dos universos culinarios distintos.



Otro momento celebrado fue cuando Luna Rossa conmemoró el Día Mundial de la Pizza el pasado 9 de febrero ofreciendo una receta única y poco conocida la Pizza d'o Munaciello un tipo de pizza cerrada similar a un calzone que guarda ingredientes clásicos como ricotta mozzarella y tomates San Marzano evocando leyendas populares napolitanas y recordando la riqueza cultural que hay detrás de cada bocado de pizza. Esta celebración no solo ofreció una variante intrigante de un clásico sino que reforzó el vínculo del restaurante con las tradiciones culinarias italianas más auténticas.



A partir del próximo jueves arranca un nuevo ciclo gastronómico en Luna Rossa con una iniciativa basada en los Juernes con piattini y vino pensada para convertir las tardes de jueves en una invitación a degustar pequeños platos cuidadosamente diseñados para maridar con vinos seleccionados. Cada semana los asistentes podrán descubrir combinaciones distintas que exploran tanto vinos italianos como referencias nacionales e internacionales ofreciendo una experiencia que une gastronomía y enología de forma accesible y atractiva. Esta propuesta busca crear un espacio en el que la experimentación con sabores y armonías de vino sea protagonista fomentando el encuentro entre aficionados y profesionales del vino en un ambiente distendido y vibrante.



Entre los vinos se podrá catar los siguientes:

Blancos: Falanghina (variedad del sur de Italia, sobre todo de Campania), Müller Thurgau (cultivada en el norte de Italia sobre todo en Trentino-Alto Adige), Greco di Tufo (otra variedad de Campania), Verdicchio (variedad emblemática de Marche)

Espumosos: Prosecco (Denominación de Origen del noreste de Italia, procedente de uva Glera)

Tintos: Primitivo di Manduria (variedad de Apulia con mucho grado alcohólico), Aglianico (otra variedad de Campania), Langhe (Denominación de Origen de Piamonte que puede incluir varias uvas, entre ellas Nebbiolo, Barbera y Dolcetto), Montepulciano (variedad de Abruzzo), Chianti (Denominación de Origen de Toscana procedente de uva Sangiovese)

https://lunarossa.es/