



► 1 maggio 2017



Vincenzo Iannucci, Antonio e Gigi Sorbillo

L'innovazione dei Sorbillo passa per le farine Molino Vigevano

Per i Sorbillo fare la pizza è una vocazione che viene trasmessa con il sangue. Tutto è iniziato nel 1935 con Luigi. Sono passati più di ottant'anni eppure è ancora a quel patriarca che si fa riferimento. Nella pizza, come nell'insegna. «Mio nonno Luigi - racconta **Gigi Sorbillo** - è stato il pizzaiolo capostipite di una grande famiglia napoletana, 21 figli, tutti instradati nel solco della tradizione».

I corsi e ricorsi della storia sono una costante e Gigi, con il cugino Antonio, nel 2008 decide di rilevare un

locale vicino alla sede dove il nonno aveva aperto negli anni '30, in via dei Tribunali, pieno centro di Napoli. In precedenza era una trattoria per studenti, ma ai Sorbillo piace l'idea di riaprire il pubblico esercizio per donargli un'altra vita.

"Antonio e Gigi Sorbillo", questa l'insegna, diventa così un'affermata pizzeria della tradizione. Via dei Tribunali è però una food street che per un chilometro sviluppa decine tra pizzerie, paninoteche e ristoranti. Con il passare del tempo, è inevitabile,

emerge quindi l'esigenza di diversificare, di modellare una nuova identità. Al cugino Sorbillo il merito di aver deciso di puntare su forze fresche.

Così nel 2014 chiamano in laboratorio il pizzaiolo **Vincenzo Iannucci**, napoletano verace, classe '91. Insieme elaborano il progetto "L'Innovazione in via dei Tribunali 38".

«Gli abbiamo dato questo nome per differenziarci dagli altri locali an-



di Gabriele Ancona



► 1 maggio 2017

che nella sostanza dell'offerta gastronomica», spiega Iannucci. Questa strada infatti è famosa per le cosiddette pizze "a ruota di carro", extra large, oltre il diametro di 33 cm del piatto, e a cornicione basso. «Qui - puntualizza Iannucci - abbiamo deciso di puntare su un cornicione alto, alveolato e appetibile».

Una pizza molto digeribile che è frutto di un impasto che è un mix di lievito madre e lievito di birra. «Prevede - precisa - una lievitazione-maturazione di 24 ore a temperatura ambiente. Utilizzo, singolarmente o in blend, le farine Verace Oro e Costiera Oro di Molino Vigevano».

Oro di Macina - è il parere di numerosi professionisti - è un prodotto che conferisce all'impasto sapore, digeribilità e leggerezza. Favorendo un maggiore assorbimento d'acqua, assicura lievitazione e resa ottimali. «A Oro di Macina - continua Vincenzo Iannucci - vengono aggiunti fiocchi di germe di grano macinati a pietra che donano all'impasto e alla pizza anche quell'inconfondibile profumo di prodotto artigianale, antico».

«I clienti più avanti negli anni - conferma Gigi Sorbillo - quando entrano nel nostro locale ci dicono che sentono il profumo della pizza di una volta».



E quando si parla di tradizione non ci può essere complimento più gradito. «Il germe di grano - tiene a sottolineare Iannucci - è il cuore del chicco, la parte più nutriente, ancora vitale, ricca di proteine vegetali, fibre e vitamine. Contiene anche il 9% di grassi, ricchi di acido linoleico e lecitina, protettori del sistema cardiocircolatorio».

La pizzeria Antonio e Gigi Sorbillo conta una sessantina di coperti e sforna circa 400 pizze al giorno che la clientela sceglie da un menu che propone 30 ricette. Non si tratta di un locale mordi e fuggi: qui la pizza si degusta.

Per la cronaca, via dei Tribunali è uno dei luoghi più frequentati di Napoli, un po' perché nel cuore della città, un po' per la fama di strada a esclusiva connotazione gastronomica che si è conquistata nel corso degli anni. Per questo, per uscire da coro, Antonio e Gigi Sorbillo hanno voluto mirare la propria offerta puntando sull'eccellenza e non sui grandi numeri assicurati quotidianamente dal flusso di napoletani e di turisti.

«Il nostro progetto - spiega Antonio - prevede una formula ben precisa che punta su pizza, birra e dolci artigianali». Una scelta di campo che vuole andare incontro alle esigenze di una clientela sempre più evoluta. In via dei Tribunali 38 i cuochi Sorbillo e Vincenzo Iannucci hanno deciso di investire anche nella formazione del personale, che deve essere in grado di raccontare nel dettaglio tutta l'offerta del locale. A partire da la composizione dell'impasto. ☎cod 49845



Molino Vigevano

via de l'artigianato 5 27020 Torre d'Isola (PV) - Tel 0384 298479
www.molinovigevano.com