

# DITESTA DIGOLA

---

## IL CIBO PENSATO

*“Il cibo è la forma più primitiva di conforto che io conosca.”*

SHEILA GRAHAM

HomeL'editoriale Visioni territoriali 80 Voglia Di Pizza: “Di Matteo” compie 80 anni

## 80 Voglia Di Pizza: “Di Matteo” compie 80 anni

by Enrico Di Roberti

[7 febbraio 2017](#)

352



VISIONI TERRITORIALI

## 80 Voglia Di Pizza: gli splendidi 80 anni della pizzeria “Di Matteo”

### Ottanta e non sentirli.

La storica pizzeria **Di Matteo** ubicata in via dei Tribunali, uno dei caposaldi della pizza napoletana nel mondo, ha compiuto 80 anni. **Salvatore Di Matteo** e la sua compagna **Sarah Ancarola**, in collaborazione con l' **Associazione Terronian** ed il marchio **Eccellenze del Sud**, e con il supporto di **Eatammece**, hanno organizzato la sera del 27 novembre scorso, per festeggiare la ricorrenza, una serata servita anche per raccogliere fondi per la **Protezione Civile** a supporto della popolazioni colpite dal sisma di questa estate.



Ospite della serata, moderata dalla giornalista enogastronomica **Luciana Squadrilli**, è stato lo chef **Pasquale Palamaro**, Chef del Ristorante Indaco ed Executive Chef dei ristoranti dell'Albergo della Regina Isabella di Ischia, con il quale Salvatore ha realizzato una pizza a quattro mani.

La serata è stata aperta dai celeberrimi fritti di Salvatore, ovvero la mitica frittatina di maccheroni, il crochè e due tipi di arancini.

Poi è stata la volta della pizza realizzata con Pasquale Palamaro, l' "**Affogato napoletano**", una pizza frita condita con ricotta, mozzarella di bufala, ragù di moscardini, pomodoro affumicato e basilico, seguita dalla "**Le 4 stagioni di Napoli**", una novità firmata Salvatore Di Matteo pensata per far assaggiare in 4 spicchi i classici sapori appartenenti alla tradizione della pizza napoletana, ovvero marinara, margherita, salsiccia e friarielli e cicoli e ricotta.



Le pizze sono state accompagnate da un Fiano ed un Taurasi dell'azienda agricola **"Vigna Villae"**. A concludere la serata la mitica "Graffa" realizzata da Salvatore.

Partner della serata sono stati : Le Farine Magiche, Molino Vigevano, Azienda agricola Punzo, Azienda vinicola Vigna Villae, La Fiammante, Ferrarelle, Pastificio De Cecco, Gruppo Nastro Azzurro-Birra Peroni, Bernardini Gastone e Cicoli Rocco che sono stati ringraziati per aver contribuito alla realizzazione dell'evento.