



## Le nuove giovani promesse della pizza napoletana

Cibo News

Stampa Articolo

The Guardian parla di “Neapolitan Revolution”: la rivoluzione della pizza che la tradizione napoletana sta esportando in tutto il mondo.

E proprio a tal proposito, gli amici di Dissapore hanno voluto guardarsi intorno, tra le giovani promesse chef e scovare i migliori talenti della tradizione napoletana del momento.

Attenzione però, col passare del tempo le cose cambiano, sempre. Infatti oggi il pizzaiolo doc non è considerato quello che persegue a tutti i costi la tradizione. Bensì quello che veste i panni dello sperimentatore, che utilizza farine e impasti differenti, che pone molta attenzione nella scelta degli ingredienti e che spesso le materie prime le coltiva da sé.

Ecco dunque per voi le 5 nuove promesse della pizza napoletana.

CIRO OLIVA | Concettina ai Tre Santi



Ciro Oliva ha soli 24 anni e già gestisce la pizzeria di famiglia “Concettina ai Tre Santi”, entrata di diritto tra le sette pizzerie della Guida Michelin.

Il locale prevede un menù stagionale che alterna mare e terra a seconda delle stagioni e del “ritmo della natura”.

Di recente hanno anche ripreso l’iniziativa “pizza sospesa”: chiunque lo voglia può lasciare un’offerta minima di 2.50 € affinché Ciro possa preparare, su richiesta, pizze per i bisognosi.

Infatti la famiglia è molto legata all’Associazione La casa dei Cristallini che si occupa del recupero di minorenni dalla strada.

Come dire... utile e dilettevole!

DIEGO VITAGLIANO | 10



31enne, proprietario della pizzeria 10, a Pozzuoli, così intitolata per richiamare il numero di maglia di Diego Armando Maradona, oltre che il suo giorno di nascita. E' cresciuto con gli insegnamenti di Vincenzo Esposito di Carmenella. Da poco è diventato popolare grazie al suo personalissimo orto, nel quale coltiva le verdure che impiega per le sue pizze. Inoltre i suoi impasti sono ottenuti da farine del Molino Vigevano, con una biga modificata secondo le esigenze della pizzeria.

CICCIO VITIELLO | CASA VITIELLO



Appena 24enne, Ciccio Vitiello si è formato in giro per il mondo tra Miami e Florida, per poi scegliere di stabilirsi definitivamente nella sua amata terra campana. Casa Vitiello, infatti, si trova a Tuoro. Qui ha fatto suoi gli insegnamenti della migliore cucina casertana, unendolo a ciò che ha appreso all'estero. L'impasto di Casa Vitiello è realizzato in una stanza climatizzata, ma la vera rarità sono gli impasti alternativi: alla canapa, al grano arso, al cacao. Ma una specialità vince su tutte: la pizza Papacella, che gli ha permesso di vincere il premio di miglior pizzaiolo emergente dell'anno secondo il Gambero Rosso.

EDUARDO ORE | O SFIZIO D'A NOTIZIA



Eduardo ha 31 anni ed è figlioccio di Enzo Ciccio, autentico maestro della pizza napoletana, lievitaista, pianificatore e proprietario de La Notizia. Eduardo ha seguito le sue orme ed è diventato esperto di tecnologie alimentari e giovane campione della lievitazione.

ENZO BASTELLI | IERI, OGGI, DOMANI



Enzo Bastelli ha 27 anni ed ha accumulato una serie di esperienze in tutta Italia. Ora lavora da Ieri, Oggi e Domani, locale napoletano nato sulle ceneri dello storico La Fila. Il nome del locale si riferisce al cinema d'autore: Ieri, oggi e domani di Vittorio De Sica, che ha vinto l'Oscar nel 1965). "Ieri, per rendere onore al locale che fu. Oggi, per omaggiare Marcello Mastroianni, Sofia Loren e, appunto, De Sica. Domani perché, dopotutto, il futuro è sempre un'incognita". Alle pareti dei locali vengono esibiti molti complementi cinematografici d'autore, gentilmente donato dalla Filmauro srl.

Ma tornando a Enzo, la sua vita professionale ha preso la piega giusta quando ha incontrato Marco Lungo, esperto di lievitazioni e di chimica degli alimenti, conosciuto nel mondo della pizza napoletana come il creatore della biga che prende il suo nome. Pare che Enzo Bastelli sia

stato proprio il primo a utilizzare la biga Lungo a Napoli centro. La sua pizza rispetta la tradizione ma con un occhio di riguardo verso la moda del momento.

Insomma... se siete in terra campana – anche di (p)assaggio – ricordatevi di fare un salto da questi promettenti dei del palato!

a cura di Martina Bortolotti