

Irpinia alla riscossa, serata di eccellenze

PUBLISHED ON 22 maggio 2017 by [Alessandra Farinelli](#)

[Lascia un commento](#)



Laura Gambacorta con Michelangelo Casale

Martedì 16 maggio, **Domenico Miele, Fabrizio Ciriello e Pietro Pisaniello**, titolari della pizzeria ristorante **InCantiere di Mercogliano**, in collaborazione con **Laura Gambacorta** hanno dato vita ad una serata ricca di assaggi alla scoperta della provincia Avellinese.

InCantiere è un luogo dall'aspetto molto giovane, ma adatto a tutti. Arredato come un vero e proprio cantiere con tavole di legno sostenute da tubi zincati e puntelli a croce, fa del Km 0 o comunque della scelta di materie prime di ottima qualità la sua prima risorsa.



Ad aprire le danze i formaggi dell'azienda agricola **Carmasciano**, che alleva, produce e affina all'interno della propria tenuta situata tra Rocca San Felice e Guardia Lombardi, a seguire i salumi di **Mario Laurino** ed una piccola entrée dalla cucina InCantiere ad opera dello **chef Francesco Ferrante**: un tortino di patate e porcini con cuore di **Carmasciano** su crema di carciofi.



Si continua con gli assaggi di pizza di tre giovani e talentuosi rappresentanti della provincia Avellinese, ovvero **Michelangelo Casale**, pizzaiolo ormai simbolo di InCantiere, suo fratello **Ciro Casale**, della pizzeria **Pulcinella "da Ciro"** di Mugnano del Cardinale e **Amelio Petrucciani** del ristorante pizzeria **Apollo di San Michele di Serino**.

Durante tutta la serata i tre lavorano a stretto contatto alternandosi fra bancone e forno come se collaborassero da sempre insieme. In realtà, ognuno con la sua scuola e con il proprio tipo di impasto realizzano tre pizze molto differenti fra loro, con un unico trait d'union: **le eccellenze del territorio Irpino**.



Michelangelo Casale, che ad InCantiere di avvale di farine del **Mulino Vigevano** - azienda nota per aver brevettato un procedimento esclusivo grazie al quale i fiocchi di germe di grano vengono pressati a freddo per esaltarne gli aromi e preservarne le virtù benefiche - ha preparato un'antichissima quanto semplice **Cosacca** utilizzando come formaggio un Carmasciano irpino.



Amelio Petrucciani, che utilizza **farina Petra**, propone la sua pizza carciofina con fior di latte, carciofini ripassati con aglio dell'Ufita e pomodorini piacevolmente aromatizzati alla menta.



Ciro Casale, ci racconta di aver preparato per tutto il pomeriggio la sua **genovese** con **cipolla ramata di Montoro** e orgoglioso la utilizza sulla sua pizza con un'aggiunta di spuma di pecorino avellano. Con sorpresa dei commensali - ma noi abbiamo apprezzato molto -

Ciro ci fa scoprire che sulla genovese, il basilico si sposa decisamente bene.

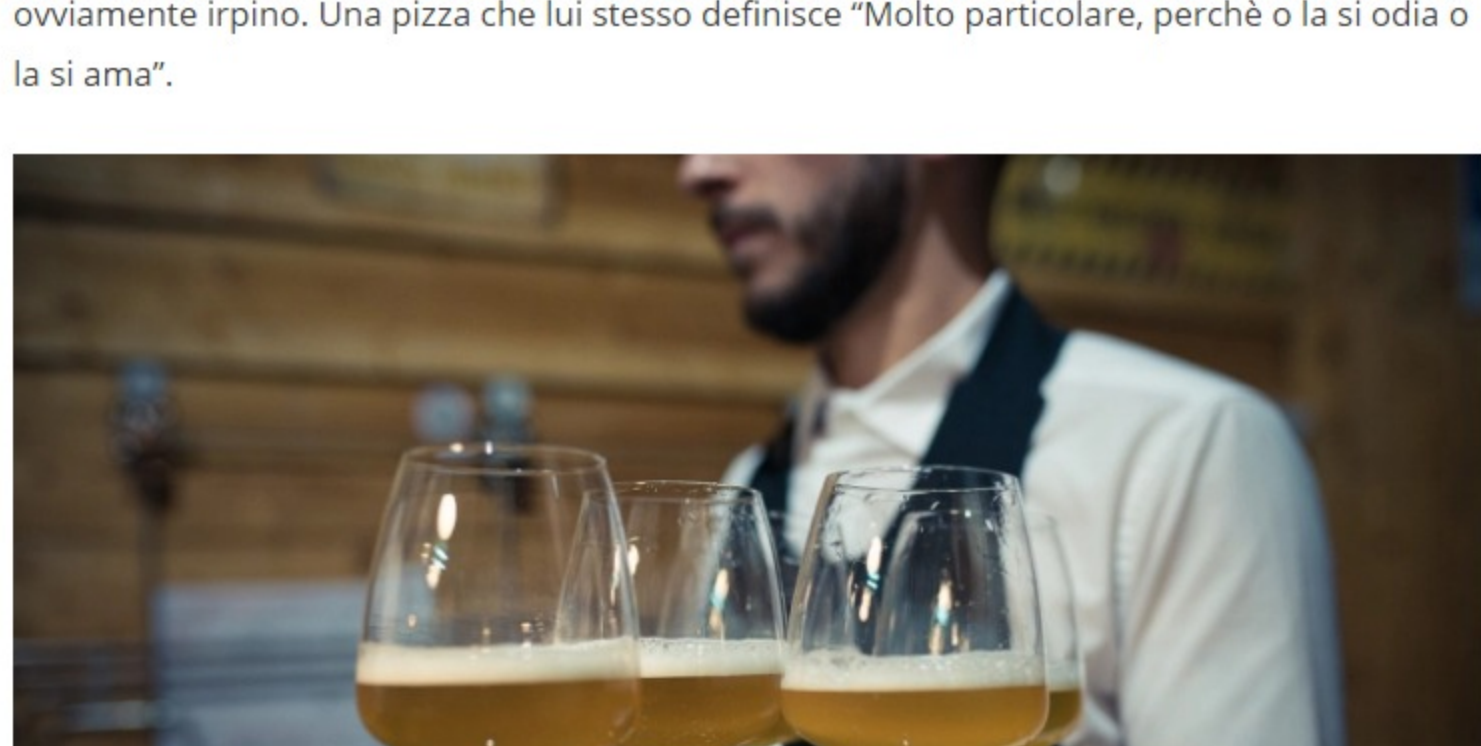


Chiude il giro di pizze di nuovo Michelangelo con una sua invenzione, la **campagna irpina** ovvero zuppa inglese salata, asparagi selvatici delle montagne irpine e tartufo nero o la pizza che lui stesso definisce "Molto particolare, perchè o la si odia o la si ama".



La campagna irpina di Michelangelo casale

In abbinamento le birre artigianali **Acrobat di San Michele di Serino**: la **Speltology**, una Golden ale molto beverina, la **Are**, un'american Ipa un pò meno amara rispetto ai soliti standard Ipa e la **Please Bleed**, una American Amber Ale dal nome intenso quanto il suo colore.



Chiedono i dolci cubi di **Carmen Vecchione** di **Dolciarte** proposti in tre versioni: cubo sottobosco, cubo speziato e cubo caffè e latte.

InCantiere
Via S Angelo, 12, 83013 Torelli-torrette AV

Aperto tutti i giorni a pranzo e a cena

0825 164 4232