



## Guglielmo Vuolo (di nuovo) a Napoli

E stavolta si tratta di un ritorno, perché Guglielmo Vuolo con la sua Napoli aveva chiuso un anno fa (alla fine del 2017 finiva la sua collaborazione con Eccellenze Campane), per dedicarsi alla pizzeria che porta il suo nome a Verona, zona Vinitaly. Salvo tornare a investire nel capoluogo campano, nei locali dello storico ristorante Don Salvatore, a Mergellina, che prestissimo ospiteranno la sua nuova pizzeria in città, in società con il costruttore di forni a legna Stefano Ferrara. I lavori stanno per terminare, i forni – due forni a legna a vista dalla sala, in uno spazio moderno, ma rispettoso dell'identità della pizzeria napoletana – si accenderanno sono pronti ad accendersi: **“Dall’ultima settimana di febbraio cominceremo con il rodaggio, un soft opening riservato a colleghi, addetti ai lavori, per raccogliere critiche e suggerimenti. Ma il 4 o 5 marzo dovremmo essere pronti per l’inaugurazione”**. Guglielmo Vuolo non nasconde il suo entusiasmo, **“il locale è molto bello, abbiamo lavorato per valorizzare la napoletanità nel migliore dei modi. E anche la proposta, pur con aperture a farciture più innovative, sarà rispettosa della nostra tradizione. Io sono un pizzaiolo classe 1960, ho respirato la storia della pizza napoletana, non mi piace parlare di pizze gourmet. Ma certo lavoreremo con approccio moderno, in uno spazio bello e funzionale”**. Un centinaio di coperti in tutto, con una ventina di posti all'esterno, su uno spazio di 200 metri quadri complessivi tra laboratori e sala. E una proposta classica di pizzeria con friggitoria napoletana, **“forse qualche piatto della cucina popolare, ma poche concessioni che esulano dalla pizzeria. Lavoreremo sicuramente a cena, sul pranzo vedremo come risponderà il pubblico”**.