



Pizza, Guglielmo Vuolo torna a Napoli, tra carta dei pomodori e ricerca della semplicità

Il nuovo locale del pizzaiolo si chiamerà 4A e aprirà i battenti a Mergellina. Colori chiari, ambiente elegante, e la filosofia "romantica" del padrone di casa.

Verace, come una pizzeria deve essere. Luminosa e accogliente, con le bocche dei forni che già scalpitano da giorni per cuocere pizze che devono migliorare - sta facendo dei test con esperti del settore e colleghi - per essere perfette il giorno dell'apertura, previsto in settimana. Elegante e sobria, come il padrone di casa. Che è Guglielmo Vuolo, tornato in città per aprire la sua 4A, a Mergellina, oggi sempre più location di locali di altissima qualità per quanto riguarda l'arte bianca. Pizza, Guglielmo Vuolo torna a Napoli, tra carta dei pomodori e ricerca della semplicità.

Torna a casa, senza essersene mai andato. Continuando in realtà, come dice spesso, il fil rouge della sua vita. "Faccio pizza da cinquant'anni, sono cresciuto con le mani in pasta. È mia intenzione e interesse proporvi al meglio un prodotto cui dedico molte ore della mia giornata". Questa frase è riprodotta su dei cartelli, piccoli totem con pillole di filosofia del padrone di casa, sparsi in giro per il locale, che in realtà parlano non solo di chi scrive ma anche delle stanze in cui Vuolo si appresta ad accogliere i napoletani. Parole che danno l'impressione di un contatto diretto, di un parlare a tu per tu come nelle pizzerie vecchio stampo, di decenni fa, quando il contatto con chi ammaccava il panetto poteva essere diretto e colloquiale. "Quando siedi alla mia tavola affidati. E, se puoi, rilassati". Lo stesso nome della pizzeria, parla di chi la gestisce: "Io - racconta -, rappresento la quarta generazione dei Vuolo. Enrico, Valerio, Guglielmo Emanuele e Tina sono già la quinta. Il locale è a Via Mergellina 4A. Ho inteso questa coincidenza come un segno". Tutto il progetto si gioca su un equilibrio sottile tra grande ricercatezza e semplicità. "Descrivere esteticamente il locale per me è complesso" spiega Vuolo.



“Alla fine credo che con Stefano Ferrara, mio socio, e l’architetto Giosuè Coppola si sia arrivati a un giusto compromesso: un locale curato ma una pizzeria vera, come la volevo”. Le stanze sono chiare, accoglienti, pulite. Il design è pulito e minimale, l’alternarsi dei toni tra il giallo, il bianco, il marrone del legno e qualche punta di toni più scuri denota in realtà una grande cura al dettaglio. Tutto parla di sobrietà, lontano quindi dall’immaginario delle pizzerie di quartiere, ma allo stesso tempo le pareti pulite, prive di orpelli particolarmente pretenziosi, rimandano subito a un ambiente familiare. Un luogo in cui sentirsi a proprio agio e non ingessati, come in una casa di un amico. Le stesse tovaglette, che portano la firma di Vuolo e non il logo del locale, rimandano un po’ alla medesima idea. Eleganza e calore, contatto diretto ma estrema cura.

Lo stesso bilanciato rapporto che c’è tra ricerca e realizzazione nelle sue pizze. “Innanzitutto, questa è una pizzeria e deve esserlo”. E’ sottile, ma intende dire chiaramente che nonostante, come è ovvio che sia, “il menu sarà arricchito dalle proposte più creative” che la crescita del settore in questi anni ha portato, non ci saranno estremismi e isterismi alla sua tavola, bensì un menu sobrio, diretto, come quello che i napoletani hanno già imparato a conoscere e ad aspettarsi da lui. Farciture nuove quindi, ma anche i classici “alla Vuolo”, come “la mia Assoluto di Marinara. Una marinara classica, ma aggiornata e modernizzata con l’utilizzo di quattro pomodori diversi. La sintesi perfetta della mia Carta dei pomodori”. Pizza, Guglielmo Vuolo torna a Napoli, tra carta dei pomodori e ricerca della semplicità.

Ovvero uno dei motivi per mangiare qui e uno dei banchi di ricerca che ha reso Vuolo pioniere in questo campo. C’è infatti la possibilità di scegliere tra San Marzano, pomodorino di Corbara, pomodorino tigrato, piennolo del Vesuvio, pomodorino giallo, pomodoro “cagato” di Procida e pomodoro di Sorrento. Ricerca e semplicità, appunto. Come per le pizze della salute, a cui Vuolo lavora oramai da anni e che continuano a essere un suo cavallo di battaglia in perenne allena-

mento. “Sto approfondendo il tema ancora in questi giorni con dei test sensoriali sull’impasto all’acqua di mare (si parla di un disco di pasta iposodico, con acqua di mare purificata, ndr). Alcune analisi sono molto positive”. Un lavoro che rispetto al passato si amplia anche al beverage, tanto che “ritorneremo su questo aspetto molto sentito anche nella carta dei vini”. Una proposta singolare, si troverà sempre in carta? “ No, avranno un giorno dedicato: ogni venerdì”.

Pizza, Guglielmo Vuolo torna a Napoli, tra carta dei pomodori e ricerca della semplicità.

I forni sono dorati, luminosi, danno gioia. Il bancone è una finestra sulla sala, protetta da niente se non dallo spazio tra i tavoli e nella sala, che qui non è affatto lesinato, anzi. Il locale è arioso e pronto ad accogliere “i napoletani che spero vorranno venire a trovarmi”, si respira la gioia e la voglia di tornare dietro al banco del padrone di casa che, alla domanda su come sente il ritorno nella sua città, risponde, ridendo, “in fondo non me ne sono mai andato”. “Verona, che sta andando benissimo (dove ha sperimentato molto l’abbinamento con il Prosecco e con cui si è confermato campione nella Guida 2019 del Gambero Rosso, ndr), mi ha assorbito ma non tanto da non aver avuto il tempo di dedicarmi alla ricerca di un locale che meritasse. Qui, nei locali storici che sono stati di Don Salvatore, con Stefano, abbiamo trovato quello che cercavamo”. Napoli quindi sempre nella sua mente e all’alba dell’apertura, le ultime considerazioni prima del battesimo, al netto di “fatica e aspettative”. “A volte - chiosa - mi trovo a pensare “ma non era meglio un tempo: un bancone, un forno, un pentolone con l’olio e qualche tavolo?”. Il mondo della pizza esige sempre di più, ma non rinuncio a mantenermi semplice. E poi penso che non vedo l’ora di passare le mie giornate al banco, quello che amo. Quello che so fare meglio, che mi dà gioia”.