



L'artigianato

**Pasqua è il tripudio dei maestri campani
La regione è leader grazie alle loro capacità**



Soldivieri La tonda di Giffoni

Nella città famosa per il cinema nel laboratorio della Pasticceria Elia dal 1968 si promuove la Colomba alla Nocciola Tonda di Giffoni IGP. Ricorrono quest'anno 45 anni di vita

Ad affiancare Elia nella gestione della pasticceria subentra, dal 1970, anno del matrimonio, la moglie Teresa. Poi da 1995 Emilio affianca i genitori nella conduzione (Piero Vistocco).



Ciro Salvo 50 Kalò sbanca La sua marinara è la prima al mondo

Inutile negarlo: è la pizzeria del momento. **Ciro Salvo** al forno coccola ogni pizza, in sala c'è Maurizio Cortese, in lista solo prodotti di altissima qualità. Passare da Napoli senza venire qui è come non aver provato le nuove tendenze del settore che possono essere riassunte in questo modo: impasto sempre più elastico e idratato, grandissima attenzione al pomodoro e all'olio che sono gli elementi base, ma anche alla mozzarella, ai formaggi e a tutto quello che entra nella nuova proposta. Imperdibili le proposte fritte e gli sfizi. Si dice che sia caro, ma a ben pensarci gli spicchi tristi delle stazioni di servizio sono molto più costosi e nessuno si lamenta nonostante non si possa fare alcun paragone tra le due offerte.



La novità

Ecco i «Fantastici quattro» e la nuova pizza napoletana

Sono loro gli artigiani più trendy del momento in città

Luciano Pignataro

La pizza napoletana è in continua evoluzione: presentiamo qui quattro artigiani di grande qualità che appena due anni fa non erano nei locali che adesso li vedono all'opera con grande successo. Alcuni sono molto conosciuti, come **Ciro Salvo**, altri meno come **Ciro Di Bello**. Due hanno tanto mestiere alle spalle, **Guglielmo Vuolo** e **Alfredo Forgione**. Ma

non sono i soli: l'altro ieri ha aperto la pizzeria dello stellato Palazzo Petrucci con **Michele Leo** in piazza San Domenico Maggiore. Possiamo dire che la pizza napoletana sta conoscendo una nuova giovinezza grazie all'impegno sugli impasti e sulle materie prime oltre che sulle tecniche di lievitazioni. E ci aspettano mesi straordinari con le due kermesse messe in piedi dalle due associazioni di categoria.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Guglielmo Vuolo A Eccellenze Campane miracoli a bocca di forno

Guglielmo Vuolo viene da piazza Mercato ma è passato per Casalnuovo dove adesso la bella pizzeria dove lo abbiamo conosciuto è gestita dal figlio. Lui è Eccellenze Campane, la struttura aperta da **Paolo Scudiero** e diretta da **Pasquale Buonocore** a via brin, proprio all'uscita dell'autostrada Napoli-Salerno. Il forno parte presto ogni mattina e le pizze sono fantastiche, leggere e sottili, ben lievitate e cotte a bocca per controllare meglio il processo. **Marinara**, **margherita**, ripieno osno i pezzi forti, anche se li prendete tra i primi, quando il fuoco ancora non si è stabilizzato, non rimarrete delusi. Un maestro pizzaiolo che insegna a fare la pizza con l'Associazione Verace Pizza Napoletana di **Antonio Pace**.



Ciro Di Bello Luce a via Marina la margherita che non ti aspetti

GranGusto a via Marina è partito in sordina e così quasi nessuno si è accorto che c'è un bravissimo pizzaiolo di nuova generazione impegnato nel forno a vista davanti ai clienti. Si chiama **Ciro Di Bello** e fa una pizza di nuova generazione: sottile, elastica, ben lievitata e leggera. La nostra prova come sempre è la **margherita**, leggi spaghetti al pomodoro per un cuoco, e il risultato è stato davvero molto soddisfacente.

La pizzeria è a due passi dalla centralissima Piazza Borsa, vicino la fermata degli autobus Sita all'Immacolatella e il nostro consiglio è di andarla a provare. In fondo il Paradiso costa appena 4,5 euro.:-) E per chi vuole provare bei piatti d'autore, c'è la cucina di **Roberto verducci** appena arrivato.



Alfredo Forgione Un porto sicuro di valido artigianato sul lungomare

Sembrava poco felice la direzione presa dalle pizzerie sul lungomare di Napoli, il più bello del mondo con vista su «Capri, il Vesuvio e Posillipo». Poi è arrivato **Alfredo Forgione**, ex **Ciro** a Mergellina, e ha costretto tutti a cambiare passo puntando sulla qualità degli ingredienti. Oltre alla **margherita** e alla **marinara**, imperdibile la **salsiccia** e **friarielli**, davvero sempre di sapore deciso. **Strepitosi** i calzoni e i calzoncini, buone le frittelle. Mangiare all'aperto in riva al mare è davvero una esperienza impagabile. Un consiglio extra pizza: i migliori spaghetti al pomodoro, una specialità quasi sparita dai ristoranti napoletani insieme all'aglio e olio e per fortuna ripresa proprio grazie a **Forgione**, il pizzaiolo della cravatta nominato Cavaliere da Napolitano.