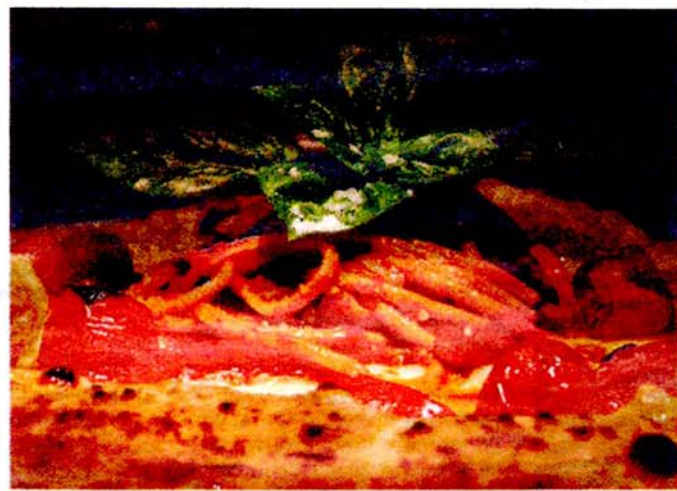


La storia della pizzeria Vuolo inizia a Napoli, proprio agli albori del secolo scorso: qui si sono susseguite diverse generazioni, amanti e fautori della pizza. Un'attività fatta di passione per la buona cucina che si tramanda di padre in figlio, da ormai quasi un secolo. Qualità ed eccellenza hanno da sempre contraddistinto la pizza della famiglia Vuolo, che è diventata famosa nel corso degli anni in tutta la Campania e anche nel resto d'Italia: Enrico Vuolo, infatti, fu il primo pizzaiolo ad emigrare in Toscana, dove la sua arte ha lasciato il segno tra Viareggio e Firenze. Lui invece, aveva lasciato ben altro nella propria città: il cuore. Così, fece ritorno nella sua Napoli, dove continuò l'attività di famiglia. A prendere in mano le redini della pizzeria fu poi Guglielmo, il figlio di Enrico, il quale nel corso della sua attività ha fatto apprezzare la qualità della sua pizza, mettendoci sempre la stessa passione che poi ha trasmesso ai suoi figli, Enrico e Valerio, che oggi hanno seguito le orme del padre, prima affiancandolo nel suo lavoro fino a "rubargli" il mestiere. Un'arte che si tramanda davvero di padre in figlio, quella della pizza, e con Enrico e Valerio questa attività è arrivata ormai alla quinta generazione di pizzaioli. Il segreto di una storia così longeva sta nell'amore per la qualità e gli ingredienti: la

■ ENRICO E VALERIO, LA NUOVA GENERAZIONE: NON SOLO PIZZA E SEMPRE TANTA ATTENZIONE PER GLI INGREDIENTI MIGLIORI

Pizzeria Vuolo: i sapori della tradizione partenopea



eccellenza nel sapore. Il merito è della scrupolosità del signor Guglielmo, che ha da

sempre voluto per le sue creazioni gastronomiche ingredienti di primissima

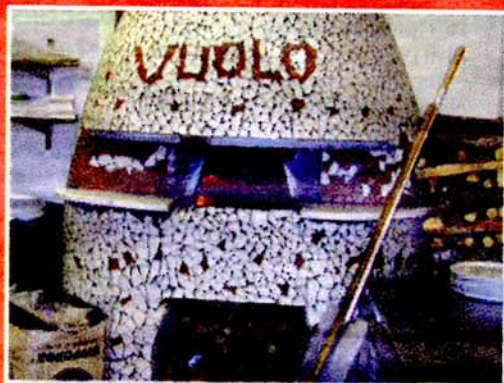
scelta. La pizzeria Vuolo è uno dei pochi posti in cui il prodotto

finale è dato dalla genuinità e dalla naturalezza degli ingredienti: la lievitazione varia

dalle 12/14 ore, la pasta leggera, farine selezionate e di primissima qualità.

Inoltre, ciò che contraddistingue la pizza dei Vuolo è la cura: invitante e soprattutto fantasiosa, i clienti più attenti sanno che ogni ingrediente è ben bilanciato punto di vista del sapore. Così, sulla pizza ci troviamo il sugo alla genovese, il baccalà, persino gli spaghetti al modorino e tantissime altre leccornie della tradizione napoletana. Una pizza verace, di carattere, come lo sono i componenti della famiglia Vuolo, irrisolti alla sostanza, piuttosto che alla forma: ed Enrico e Valerio, affiancati dal padre Guglielmo, lo sanno bene. Dal 1998, Guglielmo, insieme ai suoi figli, ha deciso di lasciare la vecchia sede e di trasferirsi a Casalnuovo, un paese che è un piccolo gioiello pochi chilometri da Napoli che è stato conquistato dalla pizza dei Vuolo. In seguito, tre anni fa, in Via Plinio, all'interno del viale del Circolo sportivo Holly e Benjy i Vuolo spinti da uno spirito di iniziativa senza pari, hanno aperto un altro locale costituito completamente da Enrico e Valerio, i quali offrono la migliore pizza della zona, specialità campane con ingredienti ottimi, tutti di tradizione mediterranea: solo ottima pizza, dunque, ma anche primi e secondi di tradizione. Un locale ben frequentato, ambiente accogliente per stare i sapori campani. La storia di famiglia e di successi, frutto di una passione che si tramanda di generazione in generazione. La Pizzeria F.lli Vuolo è in Via Plinio 1 a Casalnuovo (NA) - Tel. 081 8429619

PIZZERIA F.lli Vuolo



Via Plinio, 1 - Casalnuovo di Napoli (NA) - (All'interno del Centro Holly & Benjy)
 Tel. 0818429619 - Cell. 339 2456745 - info@pizzeriavuolo.it - guglielmovuolo@libero.it - www.pizzeriavuolo.it