

Pizzeria Vuolo a Napoli

Ghiotte specialità da forno

Pizzaiolo di sesta generazione, patron del locale, nume del forno e del banco, il grande Guglielmo Vuolo sa stupire il palato di ogni buongustaio con proposte che vanno dalla classica marinara fino al calzone farcito

Campi di calcetto, e perciò adolescenti lontani da tentazioni nocive, gioventù sana. Oasi sportiva di un paesone cintura nord di Napoli: Casalnuovo di Napoli. Nel plesso sportivo, al primo piano, l'indirizzo sicuro per una tra le migliori pizze della Campania: Vuolo. Pizzaiolo da sempre, patron del locale, nume del forno e del banco, il grande Guglielmo Vuolo, pizzaiolo di sesta generazione. Schivo, esente da uno star system che accalappa i suoi colleghi, Guglielmo dedica il suo tempo a fare pizze: ciò che sa fare, e lo sa fare benissimo, e ciò che tende a voler fare sempre meglio giorno dopo giorno, con una tensione all'eccellenza che gli fa onore.

Ampio il locale, due belle sale, tavoli tra loro ben distanziati. Cortese e garbato il servizio. Non solo birre, ma buone anche le proposte di vini. Inatteso, graditissimo, giunge al tavolo il benvenuto da parte di Guglielmo: gli scugnizzielli, ovvero bastoncini torti di pasta, fritti. Due le versioni, entrambe assai saporite: con pesto e ricotta e con pomodorini freschi e basilico.



Essendo in due, riusciamo a concederci meditate degustazioni di più pizze. Si comincia con la classicissima e qui si sgombrano i campi da perdurante equivoco. Per essendo della tradizione, non è la margherita la più classica tra le pizze napoletane. No. La prima pizza rossa, e come sarebbe potuto essere altrimenti, è quella condita con aglio, olio e pomodoro. Guglielmo ne fa esecuzione impeccabile, da 10 e lode. È agevolato in ciò dall'utilizzo sciente del miglior pomodoro possibile: il San Marzano dell'Agro Nocerino Sarnese Dop. Nel calice, il Lettere Doc di Grotta del Sole. Il Lettere Doc è fatto con uve da vitigni aglianico, piedirosso e sciascinoso.

Proseguiamo con altro piccolo capolavoro di Guglielmo: la Scapriciatella. È pizza che sa essere

civettuola e robusta nel contempo. Il topping, difatti, è costituito da scarola riccia e fiori di zucca, che dal forno si lasciano solo scottare, e da provola di bufala e lardo di maiale nero casertano. È amalgama felice per il quale il palato ringrazia!

Della serie non c'è due senza tre, Guglielmo ci concede un'altra delle sue ghiotte proposte: il calzone, ovvero il ripieno classico al forno, cotto, come da manuale, a bocca di forno, ovvero laddove la ventilazione è accentuata e laddove la creazione di corrente generata dall'impatto dell'aria calda che esce dal forno con quella meno calda che proviene dall'esterno, esercita benefici meccanismi di cottura, asciugando gli ingredienti interni senza far loro perdere la corretta patina umida. Ne sortisce un calzone che si comincia ad apprezzare già alla vista, per poi godere all'olfatto per come è effluvio di aromi ciò che si sprigiona non appena il coltello squarcia la superficie e per poi compiersi goloso al palato.

In due, vino incluso, tre pizze (per tacere di benvenuto gustosissimo): 39 euro. Guglielmo Vuolo, pizzaiolo bravissimo!

Pizzeria Vuolo

via Plinio, 1 - Casalnuovo di Napoli (Na)

Tel 081 8429619

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=29636>