

Pizzeria Vuolo a Casalnuovo e la cottura a bocca di forno di Guglielmo



PER APPROFONDIRE: [pizzeria vuolo](#)

Chiamatela come volete, anche semplicemente Vuolo uno e Vuolo due, il risultato non cambia: una pizza di periferia che è una delle migliori che ci sia. Due sono i locali, quello di tradizione gestito da Enrico (località Tavernanova, in via Nazionale delle Puglie), quella “sfiziosa” dove si divertono il gran maestro Guglielmo e l’altro figlio Valerio (all’interno di un circolo sportivo). Siamo a Casalnuovo, poco da raccontare tranne i centri commerciali. E la pizza dei Vuolo, naturalmente, storica famiglia che dal Borgo Loreto ad inizio Novecento si è diramata al Carmine e poi a Barra. Guglielmo, schivo e burbero solo all’apparenza, è uno degli istruttori più rispettati al mondo, che gira per formare le nuove leve della pizza verace.

Da cibo di strada a piatto gourmet il cammino è stato lungo. Guglielmo lo ha percorso tutto. Proprio in questi giorni è a Mykonos e si sposterà presto tra Stati Uniti e Giappone per conto di una multinazionale.

Lievitazione di 8/9 ore, ingredienti di qualità, cottura perfetta e quel “quid” in più: dai Vuolo la pizza costa poco (sotto i 10 euro) ed è piena di sentimento. Nella farcitura Guglielmo e i suoi figli amano molto la ricotta (con i ceci, con la zucca, con i fiorilli, con il pesto). Uno dei classici della premiata ditta è la “scapricciatella” (scarola riccia, fiori di zucca, provola di Agerola, lardo di Colonnata), ma sono davvero particolari anche la pizza con lo stocco in cassuola e quella con la parmigiana di melanzane.

Altra specialità per cui i Vuolo vanno famosi sono gli “scugnizzielli”, bastoncini di pasta fritti e conditi con pomodorino del piennolo o di collina, olio origano e basilico, ma anche con pesto e ricotta e, deliziosi in versione dolce, accompagnati dalle marmellate biologiche di casa Barone.

Nella grande sala con circa 120 coperti, c’è anche la possibilità (ma solo di sera) di un piccolo menu da ristorazione classica, tre primi tre secondi, antipasto e dolce a prezzi contenuti (20/30 euro).