

Guglielmo Vuolo lancia la sua pizza alla genovese e la prova uno a caso: Enzo Vizzari



Enzo Vizzari e Guglielmo Vuolo

di Tommaso Esposito

Proprio così, galeotta fu la Genovese che Guglielmo Vuolo ha pensato di mettere sulla pizza.

Una soffiata e l'occasione è stata colta al volo.

Enzo Vizzari direttore della **Guida I Ristoranti d'Italia de L'espresso** non se l'è fatto dire più di una volta e, complici Luciano e chi scrive, via di corsa nella [Pizzeria Vuolo di Casalnuovo di Napoli](#) per assaggiarla.

Prima una splendida parmigiana di melanzane.



La Parmigiana di Melanzane

Saporita, piaciona e coccolona come sa essere quando è confezionata così: fresca per il pomodoro, saporita per la mozzarella, delicata nella doratura e frittura della melanzana.

Succulenta e da mangiare all'infinito.

Poi i due punti di forza di Gugliemo.

La Pizza Marinara come soltanto lui la sa fare.



La Pizza Marinara di Guglielmo Vuolo

Leggera nell'impasto, elastica al tatto, intensamente profumata di aglio, origano, basilico e di oliva per l'olio.

Semplicemente perfetta.

E la Pizza Margherita.



La Pizza Margherita di Guglielmo Vuolo

Elegante come al solito.

Golosa si è dimostrata la Pizza con la Genovese.



La Pizza con la Genovesa di Guglielmo Vuolo

Una salsa sontuosa, dove la cipolla con la mozzarella e gli straccetti di carne si esalta e tripudia.

Da non lasciarne traccia.

E infine la Pizza Fritta.



by esto

La Pizza Fritta di Gugliemo Vuolo

Quella vera: rotonda, ripiena soltanto di ricotta, fiordilatte, salame, cicoli e pepe.



La Pizza Fritta di Gugliemo Vuolo

Tanto buona e corretta che per Enzo Vizzari, d'ora in poi, sarà, così ha esclamato, l'Archetipo.

Una mattinata ricca e piena di interesse.



Guglielmo Vuolo e Enzo Vizzari

La piccola lezione di Guglielmo sulla sapienza del Pizzaiuolo: dalla scelta della farina, all'impasto, alla lievitazione, alla maturazione dei panetti, alla ricerca delle materie prime e, soprattutto, alla cottura.

Una pizza, a seconda della maturità della pasta, richiede ogni volta un fuoco diverso. Non è bravo soltanto chi impasta, ma soprattutto chi inforna.

E tutti ad ascoltare.

Poi i saluti finali e la partenza da Napoli. La presentazione della Guida de L'espresso a Firenze si avvicina.



Luciano, Guglielmo Vuolo, Enzo Vizzari, Tommaso Esposito, Valerio Vuolo

<http://www.lucianopignataro.it/a/guglielmo-vuolo-lancia-la-sua-pizza-alla-genovese/48786/>