

## Dalla prononna Maria a oggi

Sesta generazione della Pizzeria Ristorante Fratelli Vuolo

Lo ha detto pure la Guida Michelin che la pizzeria dei Fr.lli Vuolo è uno dei tempi della tradizione napoletana.



I Fratelli Vuolo nel 1948

Ma la foto qui a fianco, forse, vale più di tutte le stelle delle guide più rinomate. È stata scattata a Viareggio, nel 1948. Il primo da sinistra è Enrico Vuolo, già allora erede di una famiglia di pizzaioli: la prononna Maria Spavone, detta Zenella, già nel 1908 aveva un piccolo ristoro a Borgo Loreto e altri negozi li aprì poi. Dopo l'esperienza viareggina e a Firenze, Enrico decide di tornare nella sua Napoli. E oggi la tradizione di famiglia è nelle mani della sesta generazione: di suo figlio Guglielmo e dei suoi eredi Enrico e Valerio che continuano



a lavorare con passione. La base è sempre il pomodoro verace, la migliore mozzarella, il basilico più profumato e la farina più soffice. Il tutto arricchito con gli ingredienti più gustosi che danno vita a pizze per ogni gusto. Naturalmente, sempre riconosciute dall'Albo della Vera Pizza Napoletana.

■ CASALNUOVO (NA)  
☎ (+39) 081 8423193

## Il vero forno a legna si fa così

Stefano Ferrara, costruzione di forni napoletani da 3 generazioni

La pizza? Lo sanno tutti, deve essere preparata con ingredienti genuini e lavorata con sapienza artigianale. E il forno? La cottura avviene esclusivamente in forni a legna, dove si raggiunge una temperatura di 485 °C. È importante che la pizza venga cotta in maniera uniforme su tutta la sua circonferenza ed i tempi di cottura non devono superare i 60-90 secondi. Soltanto il forno tradizionale napoletano,

costruito artigianalmente mattone su mattone grazie all'impiego di determinati materiali ed alle giuste proporzioni delle dimensioni, garantisce detti criteri di cottura. Specialista di terza generazione nella costruzione di forni artigianali napoletani è Stefano Ferrara. Oltre ai "forni fissi" (costruiti direttamente nelle pizzerie) Ferrara realizza nella sua azienda artigiana anche i "forni mobili" spe-



Stefano Ferrara

diti a destinazione già completamente assemblati e pronti all'uso. A richiesta, gli stessi modelli di forno costruiti con identiche caratteristiche tecniche ed estetiche di un forno a legna possono essere alimentati anche a gas, grazie all'aggiunta di un bruciatore. Sono prodotti garantiti e collaudati che accompagneranno a lungo i pizzaioli più esigenti non solo italiani ma anche europei e d'Oltreoceano. Ferrara tra i suoi clienti, oltre che annoverare importanti pizzerie napoletane come Sorbillo, Il Presidente, La Notizia, Brandi ecc, annovera anche prestigiose pizzerie giapponesi, ucraine, americane e canadesi.

■ QUARTO (NA)  
☎ (+39) 081 8761664

## Forni a legna per passione

Forni & Forni, leader in Italia e all'estero

Leader in ambito nazionale e internazionale, Forni & Forni costruisce forni a legna per pizza da quattro generazioni ed è specializzata anche nella costruzione di forni a gas. Oggi come allora opera con la passione e l'artigianalità tipicamente partenopee, ma con una forte proiezione alla ricerca continua di nuove soluzioni. Pietre di tufo, mattoncini del Vesuvio, sabbia di lava, piani cottura di Sorrento: i materiali sono scelti e lavorati con massima cura. I valori aggiunti: innovazione e rispetto dell'ambiente ([www.fornigrimaldi.com](http://www.fornigrimaldi.com)).

■ NAPOLI (NA)  
☎ (+39) 081 628965



## Quando l'olio è di qualità

Premiata l'attività di Frantoio Ferraro

Nel 2010 ha vinto il Premio "L'Oro d'Italia", il primo concorso per oli extravergini di oliva italiani di eccellenza. Ma sono tanti i riconoscimenti che il Frantoio Ferraro ha conquistato dal 1948, in cui nonno Nicola rilevò a Montechiaro due ettari di uliveto. Da allora, la famiglia Ferraro lavora per soddisfare le richieste della clientela e garantire una produzione di qualità: dall'extravergine di oliva Dop al monovarietale, dall'extravergine biologico a quello aromatizzato ([www.frantoioferraro.it](http://www.frantoioferraro.it)).

■ VICO EQUENSE (NA)  
☎ (+39) 081 8028039



Nicola Ferraro