



GUGLIELMO VUOLO

CARTELLA STAMPA

Guglielmo Vuolo. La storia personale

Classe 1960, Guglielmo Vuolo, professionalmente, è un artigiano che si è formato negli anni Settanta. A sei anni era già tra i tavoli e al banco del locale di famiglia, la Pizzeria Fratelli Vuolo le cui radici sono nel cuore di Napoli.

Nella zona di Borgo Loreto, nei pressi della stazione centrale di Napoli. La bisnonna Maria Spavone, poi seguita dalla figlia Assunta Marra, (detta 'a tresor, perché bella come un tesoro), nel 1908, portava avanti un semplice forno, trasformatosi negli anni, con il trasferimento nella zona di Sant'Eligio, prima, e di Via Giacomo Savarese (nei pressi del Corso Umberto), poi, una piccola osteria alla buona frequentata da pescatori. Fu proprio con i frutti della pesca del marito, pescatore anche lui, che si cominciarono a fare le prime semplici pizze.

Iniziava così la dinastia Vuolo nell'arte della pizza, dinastia che, poi consolidatasi nella parte orientale della periferia cittadina (prima a Barra e poi, dal 1998, a Casalnuovo, dove ancor oggi è la sede storica della Pizzeria Fratelli Vuolo), con Enrico e Valerio, i figli di Guglielmo, conta oggi cinque generazioni di pizzaioli.

Guglielmo Vuolo è figlio d'arte, formatosi con i consigli della nonna, gran dama della tradizionale pizza fritta scomparsa nel 1971, e alla dura scuola del padre Enrico (da molti soprannominato familiarmente "zio Enrico"), artigiano che, emigrato nel 1947, ha lavorato fino al 1966 in due locali simboli dell'epoca: Zi Rosa in Passeggiata (Viareggio) e Nuti (Firenze), per poi tornare a Napoli divenendo molto noto nel napoletano per il suo valore e per aver formato decine di pizzaioli.

Tra gli altri esponenti di famiglie molto note nel settore, come i Tutino e gli Argentato.

"Era un mattino. Nel week end così si cominciava la giornata maestro temibile. E a me, come suo figlio, non ha fatto mai sconti né regali. Anzi. A lui, scomparso nel 2013, poco dopo aver ricevuto il titolo di decano della verace pizza napoletana, devo lo scrupolo nel lavoro, l'attenzione alla giustezza degli ingredienti e la inconfondibile mania di famiglia per la cura dei dettagli"

racconta Vuolo.

Tra le figure che più hanno contato nella sua formazione ricorda anche il vecchio Don Giovanni Argentato, allievo e operaio del padre, sempre pronto ad incoraggiarlo e consigliarlo. A lui associa il ricordo della preparazione della Pizza Fritta, ancor oggi uno dei cavalli di battaglia di casa Vuolo e anche una delle sue specialità più care. *"Avevo poco più di 10 anni. Ricordo il profumo del fritto al"*

racconta Vuolo.

Quando la pizzeria di famiglia fu trasferita dal quartiere Barra, in provincia, i napoletanissimi Vuolo, rinacquero cittadini di Casalnuovo, centro densamente popolato del nord est di Napoli, che li ha incoronati artigiani del cuore. Per lunghi anni (fino al 2013) il cuore dell'attività Vuolo ha battuto nel locale di Via Nazionale delle Puglie

Qui Enrico e Valerio, guidati dal nonno Enrico, che ha lasciato il banco di lavoro solo il giorno che della sua scomparsa - e dal padre Guglielmo - hanno iniziato a fare le loro prime pizze.

Cresciuti loro, e visto il nuovo successo riscosso dal brand Vuolo, affidato il locale al figlio Enrico, nel 2011, Guglielmo Vuolo decide di intraprendere con la moglie Stefania, compagna di vita e fedele inseparabile consigliera, una nuova avventura: la nuova Pizzeria F.lli Vuolo da 180 posti all'interno del Circolo Sportivo Holly e Benji, pochi isolati più in là rispetto il locale storico. Nasce così lo spazio nel quale il maestro coltiva, con maggior agio rispetto a prima, la propria personale sperimentazione sul prodotto e il dialogo con la sua clientela affezionata.

Intanto prosegue nella sua intensa - ma sempre lontana dai riflettori - attività di consulenza e formazione per i quattro angoli della Terra, anche come rappresentante dell'Associazione Verace Pizza Napoletana della quale, nel 2013, diventa Consigliere e Capo Istruttore. E poi, nel 2014, Fiduciario per la regione Campania.

A partire dai primi anni del 2000, Guglielmo Vuolo è stato protagonista di innumerevoli trasferte: Londra, Parigi, Atene, New York, San Paolo, Las Vegas, Taipei e, ovviamente, tutta Italia.

Testa prodotti, avvia linee di produzione, cura startup di locali, conduce corsi di formazione, propone seminari e performance.

Sono figli suoi, locali accorsati come Ribalta a New York, Princi a Londra, Pizza Oggi a Taipei, Marechiaro a Mykonos. E molti altri.

Poi, nel 2014, affidata la sua Pizzeria ai figli Valerio ed Enrico, inizia una nuova prestigiosa



GUGLIELMO VUOLO

avventura: un suo locale a Eccellenze Campane, progetto milionario del Gruppo Adler di Paolo Scudieri assieme a Pasquale Buonocore, past amministratore delegato del Pastificio Afeltra. Vuolo è prescelto per creare un locale che rappresenti l'eccellenza campana della pietanza più amata al Mondo: la pizza.

Ci sono con lui prestigiosi colleghi del comparto, nomi come i Pasticcieri Pasquale Marigliano e Sal De Riso o lo chef Antonio Tubelli.

Guglielmo Vuolo, fa ritorno a Napoli e il successo non tarda ad arrivare. Solo pochi mesi dopo, costantemente accompagnato dal riscontro del pubblico e dalla stampa locale, la Guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso, dopo i Due della edizione precedente, nel 2015, gli tributa i Tre Spicchi.

Da Vuolo tecnico a Vuolo in volo

Complice una certa refrattarietà al palcoscenico, l'impegno di Guglielmo Vuolo nella pizza è stato, per un trentennio, squisitamente tecnico. Un impegno che gli è valso l'affinamento e la padronanza, a 360 gradi, del far pizza, ma anche fama di mago degli impasti nella cerchia degli addetti al settore più degli osservatori più attenti. Poi, dal 2011, si accendono definitivamente i riflettori della stampa nazionale su di lui.

Sono gli anni in cui per la pizza napoletana inizia una nuova stagione di successi e consensi popolari, e con essa i suoi interpreti migliori. È il momento del riscatto dopo anni di subalternità rispetto alla cucina italiana, quello in cui si scrive una storia tutta nuova ancora tutta da seguire. A poco a poco si fanno i nomi dei protagonisti e la febbre della pizza napoletana attacca lo Stivale per invadere l'estero. Per Guglielmo Vuolo, sempre sottrattosi agli impegni mondani, si moltiplicano gli articoli sulla stampa locale e nazionale e arrivano i premi.

Il ruolo istituzionale e l'attività tecnica

Il sodalizio con l'AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) guidata dal presidente Antonio Pace, per Guglielmo Vuolo, inizia ufficialmente nel 1988. Fratelli Vuolo, il locale di famiglia, all'epoca nel quartiere Barra e oggi a Casalnuovo, porta un numero di tessera che parla chiaro: 30. Dopo il suo ingresso definitivo nel locale di famiglia nel 1968, Guglielmo Vuolo ha consolidato l'amicizia con la prima Associazione di categoria dei pizzaioli della Campania con la forza della sua professionalità. Un'amicizia coronata nel 2013 dalla nomina a Consigliere e Capo Istruttore e, nel 2014, a Fiduciario della Regione Campania, che, negli anni, gli è valsa innumerevoli incarichi e missioni all'estero. E numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali.

Come formatore della stessa e come consulente ha formato durante la sua carriera almeno un migliaio di pizzaioli e tenuto centinaia di corsi in tutto il mondo.

Pur non amando i riflettori e le autocelebrazioni, il Maestro Vuolo, è di fatto, sul fronte tecnico, uno dei pilastri dell'Associazione. Colui che – con un continuo lavoro di squadra – fa sì che ogni manifestazione, evento, gara, seminario e occasione pubblica sia tecnicamente e operativamente ineccepibile.

La filosofia di lavoro e i dettagli tecnici

a. Pizza: tra invenzione e tradizione

“La pizza napoletana non ha inventori, non ha padri e non ha padroni” suole dire Antonio Pace, lo storico Presidente dell'AVPN.

Guglielmo Vuolo sposa questa idea ritenendo che la pizza sia di tutti, la pietanza popolare per eccellenza, e che ben poco si possa inventare ormai.

Di qui il suo progetto di valorizzazione delle antiche ricette e la ricerca nel suo bagaglio di ricordi, quasi filologica, di impasti, farciture e modi che oggi un po' rappresentano una controtendenza all'imperante esasperata ricerca del “gourmet” a tutti i costi.

Ricorda che, ai tempi del locale dei suoi nonni, negli anni '50, le massaie del circondario venivano in Pizzeria chiedendo di mettere sulla pizza quel che avevano in casa - avanzi o semplici prodotti acquistati al mercato – nella implicita convinzione che grazie alle sapienti mani del loro pizzaiolo di fiducia potessero diventare altro. Di più.

Un po' del ragù avanzato, due uova, un po' di carne, dei frutti di mare, due pescetti e ovviamente il pomodoro, il re di ogni farcitura secondo Vuolo, che ama proporlo in mille versioni.

È questa - quella di sempre e sempre nuova, affidata all'estro, al recupero degli scarti, ai ricordi e



GUGLIELMO VUOLO

alla tradizione - la pizza che Vuolo, dopo oltre quarant'anni di esperienza durante i quali ha sperimentato di tutto, vuole far tornare a vivere a dispetto di chi la spinge sempre più verso gli accostamenti arditi e gli impasti estremi.

b. La pizza di Vuolo: farcita di ricordi

Per chi ha girato il Mondo portando in giro la sua arte e incentrandola su un background autenticamente napoletano, la pizza non può che essere fondamentalmente tradizionale.

"Non rifiuto l'innovazione, purché si inserisca in direttrici di gusto consolidate" **ama dire il Maestro.**

La sua pizza è come lui: senza lustrini. Un prodotto vero che parla da sé, senza bisogno di troppe alate chiacchiere a contorno, nel quale trionfa innanzitutto l'impasto, aspetto che cura con maniacale attenzione.

Pur senza voler far lo snob nei confronti delle mode, ritiene che Margherita e Marinara siano il banco di prova di ogni futuro grande maestro. E lui ne è cultore ed interprete d'eccezione. Le sue pizze portano il sole di Napoli e della Campania Felix sulla tavola.

c. L'importanza del Pomodoro secondo Vuolo

Vuolo ama lavorare con ogni tipo di Pomodoro campano (San Marzano, di Corbara, del Piennolo del Vesuvio, Datterino, Giallo, Tigrato di Somma vesuviana) e impiegarlo secondo mille modi d'uso (a Pacchetelle, fresco, secco, a filetti, passato a mano, frantumato a mano, all'ombra).

Tra gli ingredienti di stagione acquistati direttamente da agricoltori di fiducia, secondo una tradizione consolidata nella famiglia Vuolo e avviata dal padre Enrico, sul Vesuvio, oltre venti anni fa, il Pomodoro riveste una speciale importanza.

Grazie a un accordo con Agriselva, società formata da 6 produttori, tra i quali i fratelli Petrella, che si trova tra Acerra e San Felice al Cancello, da giugno 2015 questo ed altri prodotti saranno raccolti per l'uso in Pizzeria.

L'azienda, nata nel 1999, produrrà, su un lotto di 4000 mq, per il Maestro napoletano. Pomodoro San Marzano, Fagioli cannellini, carciofi Paesanelle, Pomodoro tigrato selvatico, pomodoro giallo, origano, friarielli napoletani, torzelle, basilico e aglio. Circa 1000 quintali di prodotto, 80% del quale conferito fresco, controllato e certificato l'anno, provenienti dai terreni coltivati in regime di lotta integrata.

d. La regola Vuolo: tradizione, semplicità e misura

Gli piace ricordare da dove viene, Vuolo. La rievocazione del passato è parte imprescindibile del suo lavoro di oggi. È la sua "coperta di Linus", un bagaglio sentimentale e professionale importante che non sa tradire. Per questo la sua creatività è tanto legata alla tradizione.

Nella scelta degli ingredienti è ispirato dalla semplicità e nel dosare le quantità, dalla misura. Ciò gli vale una pizza armonica e leggera.

La semplicità

Nella ricerca della armonia complessiva di una pizza, giocano per Vuolo tre variabili: l'impasto, la farcitura e la cottura. A governarli sono la manualità dell'artigiano e la semplicità.

L'impasto – ovviamente diretto - di Guglielmo Vuolo non ha segreti. Ne realizza tre diversi al giorno con una miscela personale di farine di qualità, con pochissimo lievito di birra o criscito e facendoli lievitare, a temperatura ambiente, da 12 (la mattina per la sera e la sera per la mattina, secondo la regola tradizionale) a 24 ore. Predilige una idratazione non spinta - intorno al 60%, - perché ritiene che la pizza napoletana debba per definizione "essere ammaccata (schiacciata) sul banco. Deve opporre resistenza alla manipolazione e per questo deve aver corda" **racconta Vuolo.** Far la pizza è un rituale fatto di alcuni gesti significativi.

Una volta stesa, viene farcita e poi portata sulla pala. Accompagnata nel forno decidendo, per ciascuna tipologia, in quale porzione di esso, depositarla; quando e come movimentarla e rifinirne la cottura e, infine, in che momento estrarla.

"Mia nonna diceva 'leggi o 'mpasto', ossia 'leggi l'impasto'" **ricorda Vuolo.** Vuol dire che, dopo aver scelto e utilizzato una certa farina e aver dato all'impasto la consistenza desiderata, per la cottura è richiesta grande attenzione ed esperienza. Pena il fallimento del lavoro del pizzaiolo



GUGLIELMO VUOLO

stesso. Guglielmo Vuolo sostiene che il pizzaiolo è il servo dell'impasto: *“è lui a decidere come vuole essere cotto” dice.* *“Se lasci fare a lui, farai certamente una grande pizza” conclude Vuolo.*

Ogni fattore nella preparazione di una pizza gioca un suo ruolo determinante.

Il forno è uno strumento solo apparentemente semplice da utilizzare. E cuocere una pizza tutt'altro che una sequenza meccanica di movimenti.

Vuolo predilige e insegna un uso molto moderato della farina di spolvero sul banco. Non preferendo un impasto molto idratato, come vuole una moda recente, Vuolo non *“lavora nella farina”* e tiene la pizza lontana dalla fiamma viva.

A parità di temperatura (la pizza napoletana cuoce a 450 gradi per circa 90 secondi) gli impasti meno idratati utilizzano meglio il calore propagato per conduzione e proveniente dai moti convettivi del forno e rifuggono la fiamma. Inoltre portano con sé, al suo interno, meno della farina necessaria per stenderli.

È la superiorità di un impasto fatto secondo tradizione: la pizza risulta perfettamente cotta ed è, sotto, priva di quelle brutte bruciature e alle classiche macchie dovute alla farina in eccesso che le conferiscono, al gusto, un leggero sapore amaro.

Memore della regole della nonna, infine, per Vuolo, *“ogni tipo di pizza avrà una posizione diversa all'interno del forno”.*

Una Margherita bianca, sufficientemente umida ma senza pomodoro, va per prima in forno e va in fondo, che è il punto più caldo. La Capricciosa, con i suoi ricchi ingredienti, va di lato, lontana dalla fiamma. La Marinara, che è tutta pomodoro, delicata dunque, ha bisogno di una cottura più lenta. Pomodoro e impasto, in questa pizza, devono quasi cuocere insieme, fondersi l'un l'altro.

Invece la Margherita classica, grazie alla presenza del latticino, può andare anche a centro forno.

La misura

È una sorta di retaggio della povertà che si fa formula di successo nel presente, per Vuolo.

La ricerca della giustezza, della creatività senza eccessi, gli viene dai ricordi del suo lungo apprendistato accanto al padre Enrico, un maestro che gli imponeva di stendere la pizza fritta su un po' d'olio per risparmiare di sporcare l'olio del fritto.

Ricorda, Guglielmo Vuolo, di aver imparato a lavorare con il cliente davanti. Una modalità che, all'epoca imponeva, di preparare una pizza bella e appetibile con poco, cercando in ogni modo di risparmiare pochi centesimi a volta sugli ingredienti, ma senza che il cliente se ne accorgesse. Da qui ha probabilmente origine la sequenza con la quale i pizzaioli napoletani dispongono i vari ingredienti sulla pizza.

Il pomodoro, messo con un movimento circolare dall'interno verso l'esterno, a dar colore; la ampia base di formaggio grattugiato che, sapientemente distribuita, consentiva di risparmiare qualche grammo di latticino; il latticino assemblato di più giorni (ricorda si chiamasse lo “Scamorzone”) e infine un bel ciuffo di basilico che dava il volume e il colpo d'occhio finale.

“La misura va sempre d'accordo con l'estetica, nella pizza” sostiene Vuolo.

L'armonia alla vista- espressa da una pizza perfettamente cotta, con un cornicione alto e delineato come piace a lui, con ingredienti di qualità superiore dal colore vivace, scrupolosamente distribuiti sul disco di pasta - annuncia l'armonia al gusto.

La pizza del Maestro Guglielmo Vuolo è tutto questo. Semplicemente.



GUGLIELMO VUOLO

La PIZZA ALL'ACQUA DI MARE

Tradizione, semplicità e misura sono una regola che vale sia per la farcitura ma anche e soprattutto per l'impasto del quale Guglielmo Vuolo è realizzatore e sperimentatore da sempre.

La PIZZA ALL'ACQUA DI MARE

(oggi anche un logo riconoscibile e un riferimento web www.pizzaallacquadimare.com). Il Maestro pizzaiolo napoletano è stato il primo in Italia ad essere incaricato di condurre la sperimentazione per la realizzazione della pizza napoletana con un'acqua di mare 100% italiana, dal contenuto al packaging.

Una sperimentazione condotta con successo che gli vale con Eccellenze Campane di Napoli - dove, dal 2014, si trova la sua nuova pizzeria - l'esclusiva per il suo utilizzo in Campania.

Cos'è la pizza all'acqua di mare?

Una creazione che rivoluziona la maniera di realizzare l'impasto della pizza napoletana e una potente suggestione che rievoca un tempo andato in cui essa, a Napoli, era utilizzata in cucina mancando quella corrente.

Ma soprattutto la PIZZA ALL'ACQUA DI MARE è, per chi la consuma, più delicata, leggera e digeribile.

Illustrata a Napoli ufficialmente nel giugno 2015 durante un incontro alla presenza di Luigi Nicolais, presidente del CNR - è una pizza tradizionale, in puro stile Vuolo, e contemporanea al tempo stesso, in quanto a ricerca sulla possibilità di combinazione dei semplici ingredienti che ne formano l'impasto: farina, acqua, lievito e sale.

La farcitura è fatta con gli ingredienti di stagione che il pizzaiolo seleziona scrupolosamente, molti di quali rientranti nella sua idea di "Pizza agricola".

Tra gli altri: olio extra vergine di oliva, aglio dell'Ufita, basilico bio, origano di montagna, Mozzarella campana Dop e, in linea con una passione personalissima di Vuolo, i "Mille e un pomodoro" che colorano le sue creazioni. Ma anche piccoli pesci freschi come vuole la tradizione.

Aggiornata all'agosto 2015

redatta da 

Info stampa: monica.piscitelli@m.piscitelli@yahoo.com

GUGLIELMO VUOLO A ECCELLENZE CAMPANE

Via Brin 69 · 80142 Napoli / *mobile* + 39 339 245 8171
guglielmovuolo@libero.it / www.guglielmovuolo.com



Le tappe principali dell'attività di Guglielmo Vuolo nella Pizza.

2015

Si avvia per il maestro Vuolo un'importante collaborazione con l'Università Popolare di Trani (Bari) di Scienza degli stili di vita (www.upssv.it).

Febbraio 2015

Vuolo testa con successo l'uso dell'acqua di mare per la realizzazione di impasti a basso tenore di cloruro di sodio e sigla un accordo con l'unica azienda italiana a produrre acqua Riservadimare per la formazione e la comunicazione del prodotto

16 gennaio 2015

La Pizzeria Guglielmo Vuolo a Eccellenze Campane festeggia un anno di attività. Ha sfornato oltre 100000 pizze.

Ottobre 2014

Torino, Salone del Gusto 2014. Vuolo è responsabile degli impasti nell'area Piazza della Pizza del prestigioso Salone di Slow Food. Nello spazio del quotidiano La Stampa, il 24 ottobre, tiene un seguito seminario "Tutto sulla pizza" moderato da Rocco Moliterni.

Autunno 2014

La nuova pizzeria di Guglielmo Vuolo a Eccellenze Campane è insignita dei Tre Spicchi della Guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso. Su 450 esercizi censiti a livello nazionale, solo 45 prendono massimo dei voti. Tra di essi c'è quello di Vuolo.

Giugno 2014

Il maestro Guglielmo Vuolo testa per primo in Italia "Scugnizzo" il forno della Ditta Izzo da spedire a Casa Italia in Brasile per le pizze da offrire alla nostra nazionale durante il Mondiale 2014.

19 gennaio 2014

Si accende il forno – anzi due, Pupata e Maddalena, dai nomi della mamma e della zia di Guglielmo – della nuova Pizzeria Vuolo ad Eccellenze Campane in Via Brin. Subito l'attenzione dei media è massima e il riscontro di pubblico favorevole. Il nuovo locale di Guglielmo Vuolo diventa presto una delle colonne del nuovo Polo Gastronomico napoletano ed è premiato nello stesso anno dal Gambero Rosso con i Tre Spicchi della Guida Pizzerie.

Ottobre 2013

Vuolo è nella squadra di pizzaioli AVPN che al Cheese di Slow Food, a Torino, propone seminari tecnici e degustazioni.

Estate 2013

È chiamato in Grecia a curare la startup e il lancio della pizzeria "Marechiaro" di Mykonos (New Ring Road, Drafaki – www.pizzamarechiaro.com). Nei 4 mesi di sua permanenza cura la formazione del personale, gli impasti, seleziona gli ingredienti campani e le attrezzature (tra cui il forno dell'artigiano napoletano Stefano Ferrara).



29 Gennaio 2013

Alla Convention annuale AVPN del 29 gennaio 2013, Enrico Vuolo, padre e maestro di Guglielmo Vuolo, riceve il decanato della prima Associazione di categoria della Campania alla cui fondazione ha contribuito.

Luglio 2012

Alle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana è impegnato nella serata conclusiva "Pizza con le stelle" condotta da Gino Rivieccio.

Autunno 2012

La Grande Mela. A un passo da Union Square è Guglielmo Vuolo a curare la startup di "Ribalta, Italian Restaurant and Pizzeria" (48 E 12th St, New York - www.ribaltapizzarestaurant.com) il locale del napoletano Rosario Procino diventato un'icona a New York per gli appassionati di pizza. La permanenza di Vuolo nella capitale degli States si conclude con una settimana di performance. 7 giorni di tutto esaurito per degustare le pizze del Maestro realizzate con le farine 5 Stagioni del Molino Agugiaro e Figna.

Maggio 2012

Alla Città della Scienza di Napoli, Guglielmo Vuolo, insieme ai colleghi della Giunta esecutiva AVPN, interviene in occasione del seminario "sulla Vera Pizza Napoletana" che coinvolge 200 pizzaioli.

Marzo 2012

Ha curato la startup della "Pizzeria Pizza Oggi" di Taipei, a Taiwan (www.pizzeria-oggi.com). Grande risalto ha avuto l'evento sui media della città.

Luglio 2012

È in Brasile per conto di AVPN per curare la formazione dello staff di artigiani pizzaioli per il lancio della "Pizzeria Farina" (Rua 13 de Mayo, 184 esima- Centro San Paolo) di Antonio Lo Presti, uno dei 5 locali certificati del Brasile, uno dei 272 in tutto il Mondo.

Novembre 2011

A Curatolo (Padova) ha curato i test e presentato i risultati delle prove tecniche sulle farine e i lieviti Agugiaro e Figna in vista dell'inserimento della azienda nell'Albo Fornitori Ufficiali di AVPN.

Giugno 2011

Prende parte alle giornate napoletane della 5^a edizione del Pizza Up, simposio tecnico sulla Pizza Italiana promosso dall'azienda di Vighizzolo d'Este (Padova) Molino Quaglia.