

### SPECIALE PIZZA

DIRETTORE  
ELSA MAZZOLINI

QUALI SONO LE PIZZERIE DI QUALITÀ  
E QUALI LI  
DEL PIATT  
PIÙ AMATI

GOURMETFOOD



APRE A NAPOLI

PIZZA GOURMET

Viale Michelangelo, 77-79-81-83 - Napoli  
Tel. 081 2292227 - [www.pizza-gourmet.it](http://www.pizza-gourmet.it)  
Aperto tutti i giorni a cena

# PIZZA GOURMET

SOLO PRODOTTI SELEZIONATI PER UNA PIZZA BUONA

Pizza Gourmet è la nuova pizzeria di Giuseppe Vesi in Viale Michelangelo nella zona residenziale del Vomero, crocevia tra la movida vomerese e il cuore del quartiere. Un buon impasto e ingredienti selezionati provenienti dalle migliori produzioni italiane è alla base del progetto di Giuseppe Vesi. Prodotti a Km 0, o comunque provenienti da una filiera corta, Presidi Slow Food, di aziende che adottano il No Ogm ed il biologico e biodinamico che foraggiano il proprio bestiame con mangimi sani: sono questi gli ingredienti proposti da Giuseppe Vesi nella sua nuova pizzeria Pizza Gourmet. Figlio d'arte, Giuseppe è cresciuto tra le pizzerie di famiglia del centro storico di Napoli. L'esperienza, la passione per il suo lavoro unita al ricordo dei sapori dell'infanzia, hanno nutrito in lui il desiderio di applicare alla sua attività, quella di pizzaiolo secondo l'antica tradizione napoletana, la ricerca e l'amore per il cibo buono e genuino. <Il progetto di que-



## SPECIALE PIZZA

# FARINE 00, SENZA DUBBIO

La linea Primitiva di Molino Pasini vuole rispondere al trend di mercato che porta gli operatori professionali a richiedere farine salutistiche ad alto contenuto di fibre ed elevato apporto proteico. Una risposta decisa anche alle polemiche che hanno suscitato inutili allarmismi sulla lavorazione delle farine 00. Sull'onda della cicliche polemiche che suscitano non poco, ma sterile allarmismo intorno alla lavorazione delle farine 00, per cui quando una farina viene raffinata perderebbe le proprietà nutritive tipiche del frumento integrale (ottima fonte di fibre e ricco di numerose sostanze che si trovano nella crusca e nel germe), **Molino Pasini** ha le idee ben chiare. E le mette nero su bianco sul proprio sito: **'Togliati ogni dubbio: le farine "00" non fanno male, soprattutto se prodotte in modo naturale da miscele di grani scelti e selezionati. Se poi vuoi una farina più scura e ancora più ricca di fibre e minerali, ti invitiamo a scoprire la nostra linea Primitiva'**.

**'Primitiva, nelle varianti Tipo 1 e Tipo 2**

vuole rispondere al nascente trend di mercato che porta i nostri clienti a richiedere **farine salutistiche** ad alto **contenuto di fibre ed elevato apporto proteico**. A questo scopo il laboratorio di ricerca e sviluppo ha perfezionato una **nuova tecnica di miscelazione e macinazione** per la riscoperta di nuove sfaccettature del gusto di una delle migliori selezioni di grani pregiati oggi sul mercato".

**Primitiva Tipo 1**, declinata nei tre prodotti "100", "300", "400", e Tipo 2, "300" e "400", si è rivelata ideale per la breve, media e lunga lievitazione in particolare nel settore della Pizzeria.

Le farine della linea Primitiva sono ricche di fibre, di proteine e di minerali che conferiscono ai prodotti realizzati un **sapore** e un **aroma** unico nel suo genere. Le farine Primitiva Tipo 1 vantano **gusto** inconfondibile, eccezionale **elasticità** ed elevata **digeribilità**. Quelle della linea Primitiva Tipo 2, oltre a elevati standard in merito a elasticità, assorbimento e digeribilità, si caratterizzano per ancora più gusto e aroma, più fibre e sali minerali". La linea Primitiva oggi si arricchisce anche di una nuova referenza: **Integrale**.

È una farina di **frumento tenero** che si presta a un **utilizzo diversificato**, sia dolce sia salato. Primitiva Integrale è una farina molto elastica, facilmente lavorabile e caratterizzata da ottimo assorbimento.

[www.molinopasini.com](http://www.molinopasini.com)



sta pizzeria "alternativa" è nato nel 2012> - spiega Vesi. <Ho avuto bisogno di due anni per mettere a punto la mia idea e reclutare tutti i fornitori che avevo in mente. Oggi sono soddisfatto del risultato ma so anche che è solo l'inizio: continuerò nella mia ricerca del buono e spero di poter integrare la mia lista degli ingredienti per dare vita a pizze di gusto e qualità>.

I prodotti e i condimenti utilizzati da Pizza Gourmet sono tutti prodotti di eccellenza, il Sale marino integrale di Trapani, i Capperi e l'Origano di Salina, le Alici di Menaica, i pomodori e i latticini campani, le carni e i salumi di Nero Casertano, le selezioni di carne Maremmana, in gran parte esposti nel bel banco gastronomia all'ingresso della pizzeria.



Particolarmente curato e accogliente è anche il locale, in linea con un progetto che fa del bello e del gusto le proprie linee guida: luminoso, mediterraneo nei colori, attento ai dettagli. Maioliche dipinte che rievocano la tradizione della riggiola napoletana, tavoli di legno e seggiole impagliate, lambri bianchi alle pareti e grandi lampadari di rame. A vista c'è la dispensa del fresco con prosciutti e formaggi, ortaggi di stagione ed altri prodotti. Grande, totemico e disegnato su misura è il forno, cuore pulsante del locale. Non mancano pochi e studiati dettagli di gusto rétro che conferiscono al locale la rassicurante atmosfera di casa.