



la sfida

ROMANA NAPOLETANA

Una nuova pizza in città

Tullia De Simone

Quadrata, in teglia e al taglio: è la pizza di scuola romana, resa celebre e gourmet da maestri come Bonci e Angeli. Ora arriva a Napoli, quasi a sfidare la tonda verace. A firmare l'impresa sono due giovanissimi napoletani, i fratelli Giuseppe e Marco De Luca, che, dopo un anno di studi e ricerche hanno inaugurato a Pomigliano d'Arco Sciuè Pizzainteglia, mettendo in fila mamme con bambini, adolescenti, gourmand e professionisti.

Farine da grani biologici certificati, macinati a pietra (tipo "0", "1" e "2"), senza additivi, lasciate integrali o setacciate per non alterare i principi nutritivi, impasto ad alta idratazione e lunga maturazione (dalle 72 alle 96 ore) e topping di altissima qualità sono il segreto di questo successo. Sciuè Pizza in teglia offre porzioni "quadrate" di gusto da mangiare sul posto o da portare via. Formula semplice, ma servizio eccellente. Bancone di lavoro e forni a vista, locale dal design minimal e un ventaglio di almeno dieci pizze che vanno dai grandi classici a più ardite ricette come la pizza con i gamberi di Mazara del Vallo, burrata e polvere di caffè o la "Pi-



la sfida

ROMANA NAPOLETANA

Una nuova pizza in città

Tullia De Simone

Quadrata, in teglia e al taglio: è la pizza di scuola romana, resa celebre e gourmet da maestri come Bonci e Angeli. Ora arriva a Napoli, quasi a sfidare la tonda verace. A firmare l'impresa sono due giovanissimi napoletani, i fratelli Giuseppe e Marco De Luca, che, dopo un anno di studi e ricerche hanno inaugurato a Pomigliano d'Arco Sciuè Pizzainteglia, mettendo in fila mamme con bambini, adolescenti, gourmand e professionisti.

Farine da grani biologici certificati, macinati a pietra (tipo "0", "1" e "2"), senza additivi, lasciate integrali o setacciate per non alterare i principi nutritivi, impasto ad alta idratazione e lunga maturazione (dalle 72 alle 96 ore) e topping di altissima qualità sono il segreto di questo successo. Sciuè Pizza in teglia offre porzioni "quadrate" di gusto da mangiare sul posto o da portare via. Formula semplice, ma servizio eccellente. Bancone di lavoro e forni a vista, locale dal design minimal e un ventaglio di almeno dieci pizze che vanno dai grandi classici a più ardite ricette come la pizza con i gamberi di Mazara del Vallo, burrata e polvere di caffè o la "Pi-



GUSTUS
Trimestrale
Casa Editrice Projecta



stacchio" base bianca con mortadella Favola gran riserva cucita a mano Palmieri, stracciatella di bufala pugliese, pesto e granella di pistacchio di Bronte. La Genovese è un omaggio a Napoli e alla sua grande tradizione culinaria: la carne è corazza di marchigiana IGP cotta a bassa temperatura la cipolla è quella di Alife Presidio Slow food, il tocco in più sono le scaglie di Conciato romano e basilico fresco.

L'idea è dunque quella di una pizza romana ma che parli napoletano: la ricerca degli ingredienti per il top-



ping è la stessa che da anni anima l'altro locale di famiglia, il *burger loft* Sciùè il panino vesuviano. Ecco allora l'antico pomodoro Napoli e il San Marzano Dop di Bruno Sodano, il Conciato romano di Manuel Lombardi, la Cipolla di Alife, il Provolone del Monaco di Vico Equense, le Alici di Cetara, l'Aglio dell'Ufita ed altre eccellenze del territorio.

SCIUÈ, PIZZAINTEGLIA
Piazza Giovanni Leone Pomigliano d'Arco (NA)