



Focus Bar

Bistrò con pizza, anche gluten free

di Viviana Persiani

A Napoli, un padre con i suoi figli guida un locale innovativo che unisce pizza e proposte tipiche di un bar moderno

Sciùè pizzainteglia è il nuovo locale che porta a Napoli, a Pomigliano d'Arco, la pizza in teglia alla romana di alta qualità. Inaugurato a settembre 2018 dai fratelli Giuseppe e Marco De Luca nasce come vera e propria sfida: portare nella terra indiscussa della verace pizza tonda o pizza a pala, la pizza quadrata gourmet,

quella della migliore scuola romana. Ma Sciùè Pizzainteglia è anche un nuovo progetto di impresa nato dopo oltre un anno di studio e ricerca: Giuseppe De Luca si è formato presso la scuola dell'API sotto la guida di Angelo Iezzi, il pioniere della pizza in teglia di alta qualità. Ha appreso i segreti delle farine macinate a pietra, l'idratazione ideale e la lunga lievitazione con lo scopo di coniugare la scuola romana con i buoni sapori della Campania. Sciùè pizzainteglia è un locale di circa 100mq con 25 sedute interne e dal design minimal e spazio monocromatico in grigio che lascia parlare i colori dei topping delle pizze. Oltre ai grandi



classici napoletani come la Marinara e la Margherita si gioca con abbinamenti insoliti e sapori forti in direzione di una pizza gastronomica crunch per palati curiosi e raffinati: tartufo, salmone affumicato e menta bergamotta, polvere di caffè, scarole napoletane condite con



Al centro: papà Mauro De Luca insieme ai figli, Giuseppe (a sinistra) e Marco (a destra)

BARTU'
Mensile
Edifis
Tiratura: 90.000 copie





olive capperi, noci e alici di Cetara, polpo e friarielli.

Con Sciuè Pizzainteglia i fratelli De Luca bissono a Pomigliano d'Arco: il loro primo locale, che è poi a meno di cento metri dal nuovo, è ormai un successo. Si chiama Sciuè, il paninovesuviano ed è stato aperto nel 2015 con la stessa attenzione al territorio e ricerca di alta qualità. Un burger loft con cucina a vista incapsulata in una scatola di vetro; la brigata è

composta da 7 ragazzi e capitanata da Giuseppe in cucina e Marco in sala. In carta tante proposte che, con la stagione invernale, portano in tavola funghi biologici, tartufo e ricette più succulente come la Genovese proposta in panino e in versione focaccia. La creatività dello chef dà vita a panini sempre nuovi: le new entry 2019 sono il panino Polpo con Polpo fritto, friarielli e stracciatella di bufala e Ursula con patata viola, porchetta

artigianale, provola affumicata, conserva di melanzane a filetto. La ricerca dei prodotti privilegia presidi Slow Food, produzioni tipiche e di piccoli contadini artigiani come Manuel Lombardi per il Conciato romano, Bruno Sodano per l'Antico Pomodoro di Napoli e le papaccelle, le cipolle di Alife di Antonietta Melillo altro presidio. Il pane è una ricetta esclusiva di Giuseppe. Particolare attenzione anche alla carta dei vini e delle birre. •