

SFIZIOFOOD

La bottarga gustoso caviale del Mediterraneo

ANTEPRIME

Amarone 2016 anno di grazia da ricordare

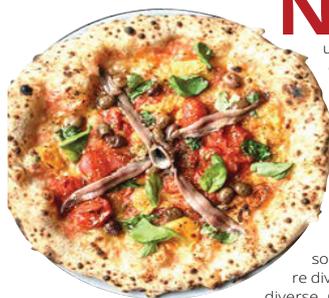
GONZALO CARRASCO

Per Terrazas de los Andes l'altitudine è un'attitudine

Pizza e cocktail la ricetta del Social Lab

Federica Belvedere

Tre forni per le proposte della tradizione, quella innovativa negli impasti e la gluten free. E poi un grande bancone con otto signature cocktail per provare inediti abbinamenti



Pizza Social Lab vuole stupire puntando sull'innovazione di processo, con tre forni a disposizione, e di prodotto con una proposta di pizza molto articolata: qui sopra, la Cetarese con le alici di Cetara. Sopra, i tre pizzaioli del locale: Gennaro Melillo, Antonio Mascia e Rosario Ferraro

Nella città della pizza è la capacità di innovare che può fare la differenza tra aprire una pizzeria e mettere su un locale di successo. O comunque differente. È il caso di *Pizza Social Lab*, non soltanto una pizzeria ma un progetto, un concept nuovo di consumo e di offerta. Il nome e l'insegna anticipano e condensano il tutto: la pizza è protagonista, è social ed è laboratorio di gusto. Innanzitutto in questo nuovo locale di circa 800 metri quadrati, aperto pochi mesi fa nel quartiere Fuorigrotta di Napoli, ci sono ben tre forni e si possono consumare diverse tipologie di pizza, figlie di scuole diverse. C'è la pizza classica della tradizione, quella che comunemente si chiama a ruota di carrozzone. E c'è la pizza contemporanea, innovativa negli impasti fatti con blend di farine diverse, creativa negli abbinamenti delle materie prime. E poi la pizza gluten free, senza glutine, fatta in zona dedicata a vista sul locale, per rispondere a una domanda che cresce ogni giorno.

La pizza è dunque protagonista. L'intero locale sembra girare intorno al banco di lavorazione concepito come un'isola centrale con due enormi forni a legna tarati a temperature diverse per garantire una cottura ad hoc in base agli impasti

e ai topping utilizzati. Due linee di produzione, quindi, per garantire agli ospiti un'esperienza di pizza sharing verticale: una novità per Napoli.

Ma prima di entrare nel dettaglio dell'offerta c'è un'altra cosa che distingue da subito il locale: il grande bancone bar all'ingresso e la selezione accurata di spirit. L'head barman si chiama Carlo Migliarotti e i suoi otto signature cocktail sono un invito a esplorare una nuova esperienza di consumo all'insegna del bere miscelato. La cocktail list è ben strutturata e suggerisce per ogni drink la pizza più adatta da gustare: con la Lardiatia viene abbinato un *Ginger fritz*, alla tradizionale Cosacca un *Velvet rep*, alle classiche Margherita e Marinara il cocktail *Only Basil* a base di London dry gin, succo di limone ed estratto di basilico. Questo cocktail servito nella coppa Martini è diventato il cult del locale.

Bancone bar e tavolo social all'ingresso invitano a un consumo più easy e disinvolto, tra fritti e spicchi di pizza e cocktail, anche come aperitivo. Il tavolo social è l'altra novità e provocazione di *Pizza Social Lab*: un tavolo alto per dodici persone realizzato su misura intorno a un albero di acero rosso. Qui ci si siede per condividere e incontrarsi, per riscoprire il piacere della convivialità, del mangiare insieme. E la pizza mangiata a spicchi, condivisa, è socialità.

Pizza Social Lab affida al cibo povero per eccel-

FOOD & BEVERAGE

NAPOLI

Pizza e cocktail la ricetta del Social Lab

Federica Belvedere

Tre forni per le proposte della tradizione, quella innovativa negli impasti e la gluten free. E poi un grande bancone con otto signature cocktail per provare inediti abbinamenti



Pizza Social Lab vuole stupire puntando sull'innovazione di processo, con tre forni a disposizione, e di prodotto con una proposta di pizza molto articolata: qui sopra, la Cetarese con le alici di Cetara. Sopra, i tre pizzaioli del locale: Gennaro Melillo, Antonio Mascia e Rosario Ferraro

Nella città della pizza è la capacità di innovare che può fare la differenza tra aprire una pizzeria e mettere su un locale di successo. O comunque differente. È il caso di *Pizza Social Lab*, non soltanto una pizzeria ma un progetto, un concept nuovo di consumo e di offerta. Il nome e l'insegna anticipano e condensano il tutto: la pizza è protagonista, è social ed è laboratorio di gusto. Innanzitutto in questo nuovo locale di circa 800 metri quadrati, aperto pochi mesi fa nel quartiere Fuorigrotta di Napoli, ci sono ben tre forni e si possono consumare diverse tipologie di pizza, figlie di scuole diverse. C'è la pizza classica della tradizione, quella che comunemente si chiama a ruota di carrozzone. E c'è la pizza contemporanea, innovativa negli impasti fatti con blend di farine diverse, creativa negli abbinamenti delle materie prime. E poi la pizza gluten free, senza glutine, fatta in zona dedicata a vista sul locale, per rispondere a una domanda che cresce ogni giorno.

La pizza è dunque protagonista, è social ed è laboratorio di gusto. Innanzitutto in questo nuovo locale di circa 800 metri quadrati, aperto pochi mesi fa nel quartiere Fuorigrotta di Napoli, ci sono ben tre forni e si possono consumare diverse tipologie di pizza, figlie di scuole diverse. C'è la pizza classica della tradizione, quella che comunemente si chiama a ruota di carrozzone. E c'è la pizza contemporanea, innovativa negli impasti fatti con blend di farine diverse, creativa negli abbinamenti delle materie prime. E poi la pizza gluten free, senza glutine, fatta in zona dedicata a vista sul locale, per rispondere a una domanda che cresce ogni giorno.



A fianco, un dettaglio di Cotto e Porcini con stracciatella di burrata pugliese artigianale, prosciutto cotto arrosto selezione Cillo, funghi porcini, e la pizza Gustosa con mortadella Igp Bologna Sette Chiese. In basso, il grande banco bar per la proposta di drink da abbinare alle pizze e il tavolo sociale: l'arredo è fresco e contemporaneo, con colori chiari e spazi ampi. Sotto, Rosario Ferraro al lavoro

lenza questa missione. E una grande scritta a parete lo chiarisce: "Il segreto per essere felici è mangiare pizza in compagnia". Un chiaro rimando al tema della socialità è dato anche dal logo: le due L si trasformano in virgolette che ricordano una conversazione faccia a faccia intorno a un tavolo.

E veniamo alle pizze. La carta propone tre linee: Le Classiche, Le Creative e Le Ricette della tradizione che portano sul disco tradizionale i grandi classici della cucina napoletana come la pizza al ragù, alla genovese, al soffritto. La linea Classica a ruota di carretto, verace e fine di pasta con i grandi classici delle pizze della tradizione: Margherita, Cosacca, Marinara e tante altre. Le pizze Creative invece portano in tavola combinazioni di ingredienti originali come mortadella Igp Bologna Sette Chiese, stracciatella di burrata pugliese e fichi caramellati a comporre la Gustosa oppure la Fortissima con San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, salame casareccio della murgia selezione Santoro e nduja di Spilinga Dop. Per la linea di produzione classica a capo c'è Rosario Ferraro: appena ventinove anni d'età con dieci anni di esperienza in casa Condurro, nell'Antica Pizzeria da Michele prima a Napoli poi a Milano. Per la linea Creativa il maestro pizzaiolo è Gennaro Melillo, classe '83, formatosi alla scuola di Giuseppe Vesì Pizza Gourmet e specializzato in una pizza contemporanea, per i palati più curiosi e sofisticati, basata sul giusto blend di farine e sull'utilizzo di ingredienti ricercati e sapientemente combinati. A coordinare il tutto Antonio Mascia. La selezione delle materie prime privilegia prodotti locali, da filiera corta e controllata, presidi Slow Food, produzioni Dop e Igp. Altrettanto curata e originale è la carta beverage che spazia dalla tradizionale offerta di birre alla spina e in bottiglia ai vini con una piccola ma ragionata scelta di etichette e cantine, tutte del territorio, per un corretto abbinamento pizza-vino. E il conto? Più che onesto. 



Pizza Social Lab

via Corrado Barbagallo 115/b
80125 Napoli
tel. +39 081.762 9023
www.facebook.com/pizzasociallab

