



CUCINA A SUD Settimanale

Un nuovo concept di pizza a Napoli. Si chiama **Impasto 55** ed è la pizzeria in **Piazza Vittoria 11-12**, crocevia tra i quartieri Chiaia e San Ferdinando, a pochi passi dal lungomare di Napoli e dalla Villa Comunale.

Il progetto nasce per offrire un'esperienza di pizza differente, che fa della ricerca di qualità ed equilibrio il suo maggiore punto di forza. Nato da un'idea di **Vitale De Gais**, il locale punta l'attenzione sull'impasto e recupera un'antica regola dei pizzaioli, **la regola del 55**: la somma della temperatura ambiente, della farina e dell'acqua deve sempre essere pari a 55. Un esercizio matematico, un gioco di equilibri che i pizzaioli di Impasto 55 hanno affinato e perfezionato in due anni di studi e sperimentazioni. Da qui la scelta del nome della pizzeria. La **"regola del 55"** consiste nel riconoscere il ruolo cruciale che svolge la temperatura nella preparazione dell'impasto per una pizza leggera, naturale e digeribile, fatta con ingredienti selezionati e di qualità.

Il locale - progettato da **Mimmo Esposito**, artista, scenografo e creativo - gioca sui toni chiari e naturali del legno. Il **"numero magico"** del 55 si ripete anche nei coperti: Trenta interni e 25 esterni su un ampio dehor aperto sulla piazza.

Un nuovo concept di pizza a Napoli. Si chiama **Impasto 55** ed è la pizzeria in **Piazza Vittoria 11-12**, crocevia tra i quartieri Chiaia e San Ferdinando, a pochi passi dal lungomare di Napoli e dalla Villa Comunale.

Il progetto nasce per offrire un'esperienza di pizza differente, che fa della ricerca di qualità ed equilibrio il suo maggiore punto di forza. Nato da un'idea di **Vitale De Gais**, il locale punta l'attenzione sull'impasto e recupera un'antica regola dei pizzaioli, **la regola del 55**: la somma della temperatura ambiente, della farina e dell'acqua deve sempre essere pari a 55. Un esercizio matematico, un gioco di equilibri che i pizzaioli di Impasto 55 hanno affinato e perfezionato in due anni di studi e sperimentazioni. Da qui la scelta del nome della pizzeria. La **"regola del 55"** consiste nel riconoscere il ruolo cruciale che svolge la temperatura nella preparazione dell'impasto per una pizza leggera, naturale e digeribile, fatta con ingredienti selezionati e di qualità.

Il locale - progettato da **Mimmo Esposito**, artista, scenografo e creativo - gioca sui toni chiari e naturali del legno. Il **"numero magico"** del 55 si ripete anche nei coperti: Trenta interni e 25 esterni su un ampio dehor aperto sulla piazza.

Una grande festa popolare per celebrare la ricorrenza della **Reggia di Carditello** con voli in mongolfiera, degustazioni di prodotti tipici e grande musica.

È un'occasione alla bellezza e ai sapori della Campania Felix questo che, fino al 29 agosto, ospita la 18ª edizione della rassegna musicale organizzata nel suggestivo scenario della Reggia barocca della **Fondazione Real Sforza di Carditello** (San Tommaso, Caserta), guidata dal 2018 dal presidente Luigi Nicolosi, con il sostegno della Regione Campania, attraverso Seabec SpA, del media partner Rai Radio 3 e del main sponsor Ferretti & A.A., Land Rover, Arca Prime, Comandante di Isola della Maresca di Isola d'Isola, Campagna DOP, Arca Prime, Arca Prime, Arca Prime.

In programma fino al 29 agosto 11 eventi e oltre 60 artisti convocati per celebrare **Ennio Morricone**, **Enrico Caruso**, **Domènec Montaner**, **Dante Alighieri** e **Antonio Pisanello**.

L'apertura, lo scorso 3 luglio, è stata affidata a **Coma**, così, poi il talento di **Samah Jane Morris**, **Tosca**, **Mario Inglese**, **Vincenzo Caposella**, l'Orchestra del Teatro di San Carlo e **Giuseppe Caruso**.

Chiude la stagione jazz **Avner Giorio**, **Shelton Barnes**, **Luca Raimo**, **Matteo Marretti** e **Michela Longo Scandaglio**.

Con il Carditello Festival La Reggia Rinasce

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi