PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile
Pizza New
Tiratura: 80.000 copie

IMPASTO 55 - Gusto in Equilibrio apre in Piazza Vittoria a Napoli

Si chiama Impasto 55 la pizzeria aperta da Vitale De Gais nei mesi scorsi in Piazza Vi oria 11-12, a pochi passi dal lungomare di Napoli e dalla Villa Comunale. Il proge o nasce per offrire al pubblico napoletano un'esperienza che fa della ricerca di qualità ed equilibrio il suo maggiore punto di forza. Il locale punta l'a enzione sull'impasto e recupera un'antica regola dei pizzaioli, la regola del 55: la somma della temperatura ambiente, della temperatura della farina e della temperatura dell'acqua deve sempre essere pari a 55.

Un preciso calcolo matematico e farine di alta qualità per un impasto a regola d'arte, 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 senza trascurare la qualità della farina: una miscela di farine di Tipo 1 e di Tipo 2 macinata a pietra, ricca di fibre nobili, profumi e nutrienti preziosi per una pizza naturale e digeribile, fa a con ingredienti selezionati e di qualità. La carta contempla le classiche della tradizione e nuove varianti gastronomiche che danno spazio a ingredienti freschi e di stagione. Il locale proge ato da Mimmo Esposito, artista, scenografo e creativo, gioca sui toni del legno e del vimini. Il 55 si ripete anche nei coperti: trenta interni e 25 esterni su un ampio dehor aperto sulla piazza.

PIZZA NEWS

a cura della redazione

CHEF IN PIZZERIA - Al via la seconda edizione del progetto by Pizzeria Salvo

Terza la seconda edizione dell'iniziativa Chef in Pizzeria, portata avanti dai fratelli Francesco e Salvatore Salvo: 4 chef, 8 se imane, 12 pizze per un'esperienza all'insegna dell'incontro tra il mondo del fine dining e quello della pizza.

Ospiti dei fratelli Francesco e Salvatore Salvo 4 chef d'eccezione: Peppe Guida (Antica Osteria Nonna Rosa), Luigi Salomone (Re Santi e Leoni), Eugenio Boer (Bu:r) e Ernesto Iaccarino (Don Alfonso 1890). Nella sede di Napoli, alla Riviera di Chiaia, si susseguiranno a rotazione ogni due se imane le pizze ideate dai 4 chef che sedranno l'incontro di tecniche e sapori nati dalla fusione tra tradizione, spiritaio, cucine personali e differenti percorsi di formazione.

Ad aprire le danze lo chef Peppe Guida del ristorante Antica Osteria Nonna Rosa* a Vico Equense (NA). La sua cucina, originale e creativa, è fedele alla tradizione campana e ai suoi prodo i, per lo più provenienti dalla sua azienda agricola, e riesce sempre a coniugare l'alta cucina con la semplicità delle rice e ispirate al passato. Il secondo appuntamento è dedicato a Luigi Salomone residente chef di Re Santi e Leoni a Nola (NA), si continua con Eugenio Boer del ristorante Bu:r di Milano che presenta uno stile culinario basato sulla conoe sualità ma con una base solida della cucina classica maturata da anni di esperienza. Ernesto Iaccarino del ristorante Don Alfonso 1890** a Sant'Agata sui Due Golfi concluderà questa seconda edizione con tre pizze semplici dedicate alla sua famiglia, che rimarcano il legame con il territorio e la cucina classica, utilizzando ingredienti a km0.

IMPASTO 55 - Gusto in Equilibrio apre in Piazza Vittoria a Napoli

Si chiama Impasto 55 la pizzeria aperta da Vitale De Gais nei mesi scorsi in Piazza Vi oria 11-12, a pochi passi dal lungomare di Napoli e dalla Villa Comunale. Il proge o nasce per offrire al pubblico napoletano un'esperienza che fa della ricerca di qualità ed equilibrio il suo maggiore punto di forza. Il locale punta l'a enzione sull'impasto e recupera un'antica regola dei pizzaioli, la regola del 55: la somma della temperatura ambiente, della temperatura della farina e della temperatura dell'acqua deve sempre essere pari a 55.

Un preciso calcolo matematico e farine di alta qualità per un impasto a regola d'arte, 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 senza trascurare la qualità della farina: una miscela di farine di Tipo 1 e di Tipo 2 macinata a pietra, ricca di fibre nobili, profumi e nutrienti preziosi per una pizza naturale e digeribile, fa a con ingredienti selezionati e di qualità. La carta contempla le classiche della tradizione e nuove varianti gastronomiche che danno spazio a ingredienti freschi e di stagione. Il locale proge ato da Mimmo Esposito, artista, scenografo e creativo, gioca sui toni del legno e del vimini. Il 55 si ripete anche nei coperti: trenta interni e 25 esterni su un ampio dehor aperto sulla piazza.