

PAESTUM



PIZZERIE A ROTAZIONE

Fermento Pizza e Bolle ad Aprilia (LT)

Via Luigi Pirandello 44

Tel. 329 8009267

Da Fermento la pizza è la classica tonda realizzata con un impasto ad alta idratazione e con cornicione medio. La proposta di Federico Visinoni è una pizza dallo stile contemporaneo, centrata sulla ricerca e l'attenzione verso le materie prime con occasionali richiami alla tradizione romana nella stesura che celebrano le radici della pizza locale. Il locale, dall'atmosfera accogliente, con un cocktail station può ospitare 90 persone all'interno e altrettante all'esterno, offrendo la possibilità di gustare un aperitivo con una ricca selezione di bevande

Forentum a Lavello (PZ)

Piazza Plebiscito 16

Tel. 0972 85147

Forentum, nel cuore del centro storico di Lavello in Basilicata, è uno dei tanti miracoli della gastronomia che diventano motore di sviluppo per un territorio. Artefice è Savino Di Noia che dopo la scuola all'Alma e una sosta nelle cucine di Marchesi e Cannavacciuolo ha creato un format poliedrico che abbraccia le tradizioni più ancestrali della sua terra presentandole in maniera contemporanea.

La pizza è di stile napoletano, gli abbinamenti vanno dai classici a quelli frutto dell'estro di Savino, come la pizza con salsa di braciola e i suoi pezzi che attinge dal classico sugo della domenica, completata con fior di latte e ricotta che rimanda ai pascoli incontaminati della magnifica Lucania.

Maturazioni a San Giuseppe Vesuviano (NA)

Via San Leonardo Zabatta 105

Tel. 376 1125596

Maturazioni Pizzeria nasce da una scelta di coraggio e passione. Antonio Conza e Gabriella Esposito, sono una coppia nella vita e nel lavoro, che ha deciso di riscrivere il proprio futuro, lasciando alle spalle percorsi tradizionali per inseguire il sogno di una pizzeria diversa. Dalle prime pizze sfornate con curiosità e dedizione, alla scoperta del potenziale comunicativo dei social, *Maturazioni* è diventata punto di riferimento di tutta l'area vesuviana, e non solo.

Impasto a lunga maturazione con ingredienti che fanno riferimento al territorio abbinati con grande armonia. Grande studio anche sulle cotture: emblematica è la Margherita Maturazioni con il disco fritto e poi asciugato al forno, condito fuori dal forno con pomodorini cotti a bassa temperatura, caciocavallo di Gragnano e gocce di basilico.

Una realtà giovane, che crede fermamente nel valore delle persone e nel potenziale dei talenti femminili, famosa anche per il claim “A pizza è femmena”.

Avenida Calò a Roma
Viale Pinturicchio, 38
Tel. 06 89238209

Avenida Calò è il nuovo progetto di Francesco Calò nella capitale. Pugliese di origine, già fondatore di Via Toledo Enopizzeria a Vienna. Tutto ruota intorno al concetto di artigianalità e a quello del viaggio. Le pizze di Francesco raccontano territori, biodiversità e tanto studio, soprattutto sugli impasti ottenuti da un blend di farina con una percentuale di crusca, e omaggiano in primo luogo la Puglia e la Campania.

Campana Pizza in Teglia a Corigliano (CS)
Via Nazionale 82
Tel. 0983 887524

Le pizze di Daniele Campana, esclusivamente in teglia, rappresentano il meglio dei prodotti dell'alto Ionio e la sintesi della sua storia familiare: la madre contadina e il padre cuoco di lungo corso. La scelta territoriale è il risultato di una rete composta dai migliori artigiani del gusto. Particolare risalto è dato alla cultura olearia che va dalla costa alle radici del Pollino grazie agli abbinamenti delle pizze con le cultivar più antiche.

Cesto Bakery a Torre del Greco (NA)
Via Salvatore Noto 26
Tel. 081 8492086

Nel cuore di Torre del Greco, Cesto Bakery è un vivace laboratorio di idee che si fonda su due principi essenziali: il recupero dell'antica cultura del pane, elemento centrale della tradizione torrese, e la tipicità rappresentata da ingredienti che raccontano la biodiversità del Vesuvio, come i pomodorini del piennolo, le albicocche pellecchielle, l'olio extravergine risultato delle cultivar territoriali. La pizza in teglia è lo specchio della famosa arte dei lievitati che ha reso questa realtà meta di pellegrinaggio per gli appassionati.

Da Filomena a Castrovillari (CS)
Corso Giuseppe Garibaldi 82
Tel. 329 031 0027

Senza possibilità di smentita Filomena Palmieri è la regina della pizza in teglia calabrese, instancabile sperimentatrice di impasti e alla continua ricerca di ricette e prodotti che esprimono l'essenza più autentica della sua terra. Un progetto consolidato che la vede affiancata dal figlio Giuseppe Di Gaetani, con alle spalle l'esperienza al Campus Etoile Academy e lo stage presso la famiglia Cerea. Le

sue pizze in teglia frutto di un'attenta ricerca sulle farine esclusivamente da grani autoctoni che spazia anche in altre regioni, sono un inno all'identità e all'alimentazione sana.

Francesco Arena – Mastro Fornaio a Messina

Via T. Cannizzaro 137

Tel. 090 9218792

Soffice dentro, croccante fuori, realizzata con impasti a lunga lievitazione e grani siciliani macinati a pietra: la pizza in teglia di Francesco Arena è un connubio perfetto tra artigianalità, sapore e leggerezza. Accanto alle proposte classiche, come la pizza messinese, il maestro panificatore offre una varietà di gusti che spaziano dalle intramontabili capricciosa, alla Norma, patate o patate e speck, fino alle varianti gourmet, pensate per valorizzare al meglio la stagionalità degli ingredienti e l'identità del territorio. Verdure fresche, pesce, salumi, eccellenze locali e Presidi Slow Food entrano in teglia secondo l'andamento delle stagioni, restituendo un'offerta sempre viva, ricercata ma accessibile, che racconta il cuore della Sicilia.

Forno San Cipriano - Pane e Pizza ad Atena Lucana (SA)

Via Serrone

Tel. 366 903 6347

L'idea del forno, nato all'interno della storica Locanda San Cipriano, durante la pandemia assume connotati specifici. Diventa un vero e proprio laboratorio d'idee per poter sviluppare un'arte che, pur mantenendo ben salde le radici, assume forme che tengono conto anche degli aspetti salutistici ed etici grazie a una filiera cortissima.

La pizza, che è uno dei piatti più versatili della cultura alimentare italiana, al Forno San Cipriano tiene conto delle tradizioni del territorio e s'ispira al manifesto di quella contemporanea.

I Sette Archi a Faicchio (BN)

Via Cortesano 226

Tel. 329 1747232

Immersa nella campagna di Faicchio la pizzeria I sette Archi dei fratelli Morgillo, Agostino in cucina e Vincenzo e Alessio, pizzaioli, offre una proposta totalmente centrata sul territorio. Impasto diretto, ben idratato, ottenuto con un blend di farine 00 e di tipo 2 con germe di grano per una pizza di stile contemporaneo senza estremismi, ovvero cornicione poco pronunciato e topping dove ad essere protagonisti sono l'orto e tutto ciò che regalano i monti Acero ed Erbano, dai pregiati funghi porcini alle erbe spontanee. Buona la proposta del senza glutine ad opera di Alessio, il più piccolo di casa.

La Bolla a Caserta

Via Archivio 16

Tel. 0823 123456

Simone De Gregorio, enfant prodige nel panorama della pizza casertana, ha raggiunto la piena maturità. Le sue pizze, di stile contemporaneo, dal cornicione molto pronunciato ed idratato si caratterizza per i topping mediterranei e gustosi, senza mai voler strafare negli accostamenti i cui ingredienti partono dal territorio casertano e si arricchiscono con quelli degli altri territori, tanto per fare un esempio la 'nduja di Spilinga oppure il carciofo bianco di Pertosa. La Bolla è la prima pizzeria al mondo che vanta una carta di pizze dolci frutto di un grande studio negli abbinamenti dei topping.

La Pineta a Castelvenere (BN)**Via Tre Senete 3****347 1308461**

Umberto Mauriello, pizzaiolo, e la sorella Antonella, in sala, hanno ereditato lo storico ristorante di famiglia a Castelvenere, a pochi chilometri dalle Terme di Telese, spostando la proposta gastronomica solo sulla pizza napoletana verace (Umberto fa parte dell'AVPN dal 2017), mentre è possibile gustare i piatti della tradizione che hanno reso famoso il ristorante nei week end.

L'ingrediente originale e prezioso che caratterizza le pizze di Antonio è l'acqua sulfurea di Telese che conferisce una particolare morbidezza all'impasto.

Una proposta classica e verace che parla soprattutto di identità territoriale: salsiccia di Castelpoto, Caciocavallo di Castelfranco, porcini del Matese sono solo alcuni degli ingredienti che caratterizzano i topping.

Mako a Foggia**Via Pasquale Manerba 4/6****Tel. 366 3552947**

Un angolo di Napoli che vive a Foggia, tra le mura della Pizzeria Makò un'interpretazione rispettosa, personale, identitaria. Alla guida c'è Angelo Luprano, pizzaiolo che ha fatto dell'autenticità il suo manifesto.

Allievo diretto di Errico Porzio ha portato la cultura della vera pizza napoletana nel cuore della Capitanata, con impasti dal cornicione pronunciato, ingredienti di filiera partenopea e una dedizione maniacale alla tecnica. Una pizza che con naturalezza, racconta un Sud generoso, umile, saporito.

Mammarè – Pizza e Chiuriti a Rende (CS)**Via Giuseppe Verdi 152****Tel. 349 5639913**

Espedito Ammirata si occupa personalmente della preparazione degli impasti. L'attenzione alla scelta degli ingredienti è maniacale, il cliente ritrova in Calabria il sapore della pizza napoletana.

Impasto con farine da grani italiani moliti a pietra e prodotti che vanno dalle classiche Dop, come il pistacchio di Bronte i pomodorini del piennolo del Vesuvio, il caciocavallo silano, la 'nduja di Spilinga e il suino nero di Calabria. A questi si aggiunge il magnifico fico dottato di Cosenza secco, ingrediente fondamentale della pizza dedicata al santo patrono: Sant'Umile.

Portico 95 ad Aversa (CE)**Via Vittorio Emanuele III 95****Tel. 334 8820058**

Vincenzo Marruocco è cresciuto nella pizzeria di famiglia, a Napoli, e la tradizione della classica ruota di carro lo ha accompagnato in tutto il suo percorso nonostante lo studio sugli impasti alla base della pizza contemporanea basati su alta idratazione e lunghe maturazioni. La specialità di Portico 95 è la

Marinara: impasto contemporaneo e stesura a ruota di carro. Buona la proposta delle pizze senza glutine e quelle nel ruoto che prevedono sempre ingredienti tradizionali come la Don Vincenzo: pomodoro San Marzano, pomodorino giallo e salame Napoli.

Robertino Cupo a Palomonte (SA)

Strada Provinciale 366

Tel. 347 3742777

Determinazione e valorizzazione del territorio sono i concetti alla base del progetto di Robertino Cupo, pizzaiolo, e della compagna Arianna Parisi, in sala.

Grandissima importanza è data agli impasti che parlano di studio e una lunga formazione presso maestri lieviti di fama internazionale, mentre i topping sono una passeggiati tra i sentieri degli Alburni, dai caciocavalli e le patate di San Gregorio Magno, ai pomodori, alla mozzarella mozzata a mano, alle conserve fatte come una volta e ai salumi realizzati ancora artigianalmente dalle macellerie del luogo. Non manca qualche proposta che guarda al mare cilentano come la Nerano con tataki di tonno e chips di zucchine.