

PIZZERIE FISSE

Boris a Capaccio – Paestum (SA)

Via Italia n. 61-63

Tel. 320 3331350

Nel cuore di Capaccio – Paestum, la pizzeria Boris porta avanti una proposta di grande qualità a partire dalla farina usata per gli impasti. Le pizze con cornicione alto e ben lievitato guardano al territorio, sia per la parte vegetale sempre presente che per i latticini: esclusivamente Mozzarella di Bufala Campana Dop. L'offerta si completa con la pizza al padellino e quella in pala. Frequente la presenza del pesce come salmone o baccalà a fare da topping alle leggerissime basi.

Da Cicchetto a Sicignano Degli Alburni (SA)

Piazza Plebiscito

Tel. 3711543686

Da Cicchetto di Francesco Di Rosa non è solo una pizzeria, ma un vero e proprio attrattore per chi ama il turismo lento al di fuori dalle rotte affollate. Gli impasti sono a lunga lievitazione, mentre ogni pizza parla di territorio: dalla salsiccia sicignanese, al caciocavallo, al tartufo degli Alburni. In primavera non mancano le erbe spontanee e gli asparagi selvatici raccolti personalmente a completare l'offerta. Un bell'esempio di un'attività portata avanti con passione che diventa motore di sviluppo per le aree interne.

Del Corso di Agostino Landi a Capaccio – Paestum (SA)

Via Magna Graecia 168

Tel. 0828 724483

Una pizzeria di famiglia che ruota intorno ad Agostino Landi, pizzaiolo per passione, grande conoscitore degli impasti e innamorato della biodiversità. Le sue pizze, pur partendo dalla tradizione cilentana, hanno un'impronta personale e contemporanea. Il menù è ricco e variegato: parte dalle proposte classiche a quelle più nuove, fino ad arrivare a "Le Selvatiche", pizze con erbe spontanee. La pizzeria offre anche una proposta di cucina con piatti della tradizione sia di mare che di terra.

Don Antonio 1970 di Fabio Di Giovanni a Salerno**Molo Manfredi 6****Tel. 089 2882727**

La pizzeria Don Antonio di Fabio di Giovanni presenta una proposta autenticamente napoletana sempre più apprezzata a Salerno. L'impasto è scioglievole, ma quello che colpisce è la capacità di ragionare sul cucinato che emerge dai topping frutto di un'attenta ricerca e di grande equilibrio.

Lo spazio è bellissimo con due dehors vista mare. Fabio è figlio e nipote d'arte e questa caratteristica traspare dal modo di approcciarsi con raro garbo al cliente, senza alcuna affettazione.

Errico Porzio a Salerno**Via Lungomare Trieste 18-20****Tel. 089 9103054**

Nonostante le numerose aperture, la Campania resta la regione preferita di Errico Porzio. Il pizzaiolo più famoso del web resta fedele alla pizza classica napoletana, impasto morbido, condimenti di qualità eccelsa, cottura accurata. Fermo restando i grandi classici, tante sono le fantasiose variazioni senza, però, mai strafare. Fritti e pizza fritta realizzati a regola d'arte.

Giagiù Salerno**Lungomare Trieste 218-220****Tel. 089 995 2798**

Ciro Pecoraro, Andrea Giannattasio e Giancarlo Manzo sono conosciuti come i talebani del Sud. La "fede" che li guida è, infatti, la profonda convinzione di vivere in un territorio che per prodotti e lavorazioni artigianali non ha nulla da invidiare al Nord del paese. Dall'Abruzzo alla Sicilia, le pizze sono un vero e proprio viaggio gastronomico nel Mezzogiorno alla scoperta di aziende, piccoli produttori e laboratori poco conosciuti. Ogni pizza prende spunto da una suggestione, un ricordo, una ricetta antica. La nuova sede è nelle eleganti sale del celebre Bar Varese.

I Borboni a Pontecagnano (SA)

Via Amerigo Vespucci

Località Sant'Antonio

Tel. 089 285 8987

Una pizzeria moderna il cui ingrediente principale è l'entusiasmo e la professionalità di Valerio Iessi, ai topping, e di Daniele Ferrara agli impasti. La pizza è di stile contemporaneo, leggera e scioglievole, merito anche delle materie prime di altissima qualità. Gli impasti hanno un equilibrio perfetto, straordinaria la margherita capace di esaltare e allo stesso di fondere tutte le componenti. La maggior parte delle pizze conservano un "cuore" che riporta alle ricette iconiche della nostra tradizione gastronomica.

L' Antica Pizzeria Da Michele a Salerno

Piazza Sedile di Porto, 21

Tel. 089 796764

L' Antica Pizzeria Da Michele con le sue iconiche Marinara e Margherita, rigorosamente a ruota di carro, ha portato il simbolo di Napoli, nel mondo. Una storia di famiglia iniziata nel 1870 che guarda al futuro, pur restando fedele alla filosofia della pizza napoletana tradizionale. Per gli indecisi c'è la Marita, metà marinara e metà margherita.

Monti La Pizza Fritta a Battipaglia (SA)

Via Aldo Moro 4/5

Tel. 392 155273

Nella centralissima Piazza Aldo Moro, Monti La Pizza Fritta ripropone un pezzo della Napoli più autentica, ovvero quella dei vicoli, genius loci della pizza fritta. Due sale che trasportano già visivamente nel cuore della cultura partenopea grazie all'estro creativo del poliedrico Giuseppe Montillo, geologo, scenografo e pizzaiolo affiancato in sala dalla istrionica moglie Rita. Quaranta gusti di pizza fritta, dai classici a quelli più attuali, racchiusi in un impasto leggerissimo e asciutto ottenuto da un blend di farine frutto di un grande studio e di una lunga lievitazione.

Moscato cucinagricola a Campagna (SA)

Via Giovanni Paolo I

0828 49210

La filosofia su cui è centrata la proposta di Moscato Cucinaagricola è la stessa dal 2005: mani nella terra e testa in cucina. Poi l'esigenza di introdurre i lievitati nella proposta gastronomica che rispecchiano la stessa attenzione per l'artigianalità e la materia prima a cominciare dalle farine. Le tipologie sono pizza nel ruoto e pizza in teglia, le classiche della cucina contadina quando la pizza aveva la funzione di testare la temperatura del forno prima della cottura del pane. Protagonisti dei topping sono non solo le verdure dell'orto, ma anche le erbe spontanee grazie alla frequente attività di foraging, a completamento salumi autoprodotti e la conserva di pomodoro home made.

Napò Sushi & Pizza a Teggiano (SA)

Via Provinciale del Corticato

Telefono: 366 9529021

Nel cuore del Vallo di Diano, a Teggiano famoso per l'appuntamento A Tavola Con La Principessa Costanza, Fabio Curcio e Giosi Caggiano hanno dato vita ad una pizzeria che coniuga mirabilmente l'arte napoletana con quella giapponese. Accanto ai classici sapori napoletani, il pizzaiolo Aniello Mele, si cimenta con declinazioni moderne su una base di pizza contemporanea. Altissima è l'attenzione verso i migliori prodotti di prossimità, dal sciuscillone de I Segreti di Diano, al carciofo bianco di Pertosa presidio Slow Food, alle olive ammaccate del Cilento. I dolci sono realizzati da Vincenzo Pepe formatosi presso l'Alma.

Positano a Capaccio-Paestum (SA)

Via Magna Graecia, 39

Tel. 353 3403360

Con sedi a Milano, Firenze, Battipaglia, Salerno e Acciaroli, la pizzeria Positano si caratterizza non solo per la pizza in puro stile napoletano, ma anche per il grande studio sugli impasti senza glutine. La sede di Capaccio si distingue per gli ampi e curati spazi all'aperto che la rendono molto adatta per famiglie, mentre ad Acciaroli è possibile gustare la pizza di fronte ad uno dei più belli panorami Cilentani.

Non solo pizza ma anche friggitoria, rosticceria e pizzereria da asporto sia a Milano che a Battipaglia presso Positano Street

Varnelli a Pompei (NA)

Via Plinio 15

Tel. 081 18087876

Proprio di fronte agli scavi, la pizzeria Varnelli offre una proposta poliedrica che va dalla pizza, ai cocktail, ai fritti e al cucinato con piatti di pasta tradizionali e di mare molto ben eseguiti. Le pizze, da segnalare la Luppolo e l'Amalfi Coast, presentano un cornicione alto ma molto leggero. La cottura e gli abbinamenti degli ingredienti è frutto di un pensiero profondo. La pizza è affiancata da ottimi cocktail realizzati da Francesco Varnelli che nasce proprio come bar tender. Grande carta dei vini e delle birre.

Tutino ad Agropoli

Via San Marco, n.13

Tel. 349 2635376

La storia di questo ristorante – pizzeria risale al 1935 quando la famiglia Tutino, originaria di Napoli, si è trasferita ad Agropoli portando con sé la tradizione gastronomica partenopea sia di mare, spaghetti a vongole, paccheri con l'aragosta, pasta e cozze, che di terra, l'iconica pasta e patate, le classiche polpette.

Le pizze sono quelle che identificano Napoli nel mondo, cioè a ruota di carro.

L'impasto sottile, scioglievole, realizzato con un'accurata lievitazione accoglie i migliori latticini, pomodoro San Marzano e ingredienti del territorio cilentano.