

“Tammurriata e Pizza”: sold out per la serata che celebra il Vesuvio tra gusto e musica.

Con la voce di Nadia Pepe e le pizze di Luigi Cippitelli.

Grande partecipazione per **“Tammurriata e Pizza”**, l'evento che ha saputo unire tradizione gastronomica e musica popolare in un racconto corale dedicato al Vesuvio. La serata, andata completamente sold out, è stata scandita dai profumi del forno a legna, dal gusto delle pizze preparate con ingredienti vesuviani da Luigi Cippitelli e dal ritmo ancestrale della tammorra, dando vita a un appuntamento coinvolgente e suggestivo. Protagonista musicale della serata è stata Nadia Pepe, intensa interprete della tradizione campana, che insieme a una piccola rappresentanza de **“Il Canto del Sud”** voce, chitarra e tamburello, ha saputo trasportare il pubblico in un viaggio fatto di sapore, identità e passione. L'iniziativa si propone di diventare un appuntamento fisso, con l'obiettivo di valorizzare sempre più la bellezza di questo territorio ricco di tradizione.

Pizzeria Luigi Cippitelli: identità, territorio e visione contemporanea

Fondata nel 2004 come attività esclusivamente da asporto, la pizzeria guidata da Luigi Cippitelli nasce da una visione chiara: centralità dell'impasto, rigorosa selezione delle materie prime e profondo rispetto per il territorio.

Nel 2014 il progetto compie un'evoluzione significativa con il trasferimento in un locale più ampio e accogliente, l'introduzione dei posti a sedere e un'attenzione sempre più marcata alla valorizzazione delle eccellenze vesuviane. Un percorso di crescita coerente, pensato per offrire un'esperienza completa e curata in ogni dettaglio.

La formazione alberghiera e le esperienze maturate tra cucina e pasticceria si riflettono nel metodo e nell'approccio creativo di Luigi: ogni pizza nasce da un attento studio storico, tecnico e gustativo, frutto di un equilibrio accurato tra la struttura dell'impasto e la scelta dei topping. Oggi il racconto gastronomico è ancora più strettamente legato al territorio vesuviano, terra fertile e generosa che detta i tempi della stagionalità e offre ingredienti identitari, autentici e riconoscibili. Grande attenzione è riservata anche ai temi della cucina di recupero e alla tutela delle tradizioni culinarie, in un percorso che valorizza non solo il gusto, ma anche la memoria e la cultura del territorio.

Gran Cono – A' Vocca Rò Vesuvio

Ricotta setacciata aromatizzata al pepe nero, ragù napoletano e foglia di basilico, sbriciolata di olive nere disidratate.

Montanara Vesuviana

Provola affumicata, passata e pacchetelle di pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Provolone del Monaco DOP in uscita, olio EVO del Vesuvio.

Lacryma Christi del Vesuvio

Provola affumicata, cipolla semi caramellata con zucchero di canna e vino Lacryma Christi del Vesuvio DOC, pomodorini semidry, salsiccia sbriciolata e rosmarino fresco, olio EVO del Vesuvio.

Marinara Vesuviana Extra

Pomodoro pelato e pacchetelle di pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, origano del Monte Sarò, aglio da Serbo, olive nere denocciolate, filetti di alici e basilico fresco, olio EVO del Vesuvio.

Pan Migliaccio

Migliaccio napoletano realizzato con il pane derivato dai panetti di pizza in esubero.