



# Donna Brigida Merone - Pizza e Cucina Vesuviana

## **L'identità del Vesuvio tra pizza, cucina e vini vulcanici**

Donna Brigida Merone è un progetto gastronomico che mette al centro l'identità agricola e produttiva del Vesuvio, trasformando pizza e cucina vesuviana in strumenti di racconto del territorio. A guidarlo è l'imprenditore Giuseppe Maiello, che ha scelto di costruire un format capace di valorizzare in maniera sistemica le eccellenze nate dalla terra vulcanica.

## **Il Vesuvio nel piatto**

Il focus è chiaro: esaltare ingredienti rari e biodiversi che crescono sulle pendici del vulcano, simbolo della napoletanità. Il protagonista indiscusso è il pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP, affiancato da una selezione di prodotti identitari come miele, olive nere vesuviane, origano selvatico, conserve artigianali, frutta, formaggi, carni e latticini provenienti da piccoli produttori locali.

La ricerca delle materie prime è parte integrante del progetto: Donna Brigida collabora con artigiani e aziende agricole che custodiscono saperi antichi e coltivazioni legate alla composizione minerale del suolo vulcanico. L'obiettivo è creare una filiera consapevole che valorizzi la generosità della terra vesuviana, dal campo alla tavola.

## **Cucina partenopea e memoria gastronomica**

Il menù dedica ampio spazio alla tradizione napoletana. La friggitoria apre il percorso con crochè, montanarine, arancini e frittatine.

In cucina, lo chef propone piatti che raccontano la quotidianità campana: polpette al sugo, salsiccia e friarielli, spaghetti con il piennolo, pasta e patate, baccalà arrecanato. Ricette semplici, identitarie, che trovano nuova profondità grazie alla qualità della materia prima.

## **La pizza: tradizione e territorio**

Al banco e al forno opera il pizzaiolo Luca Dario, che lavora su varie tipologie di impasto. La carta conta circa trenta proposte tra classiche, creative, stagionali e bianche, oltre a un'ampia selezione senza glutine. Molte pizze nascono come espressione diretta del territorio vesuviano.

## **Vini vulcanici**

Il percorso si completa nel bicchiere con una carta dedicata ai "vini vesuviani", che raccoglie etichette provenienti esclusivamente dal territorio vesuviano.

## **Un progetto identitario**

Il nome Donna Brigida è un omaggio alla mamma di Giuseppe Maiello e racchiude l'idea di una cucina di memoria, autentica e familiare. Il progetto rappresenta un viaggio gastronomico intorno al Vesuvio, con l'obiettivo di tutelare ingredienti, ricette e produzioni che rischiano di essere dimenticate.

Sedersi nella sala curata e confortevole di Donna Brigida significa immergersi in un racconto coerente, dove ogni elemento – dalla pizza al calice – contribuisce a restituire il carattere unico della terra vesuviana.

Al momento la pizzeria Donna Brigida Merone ha tre sedi: Cercola, Ercolano e Palma de Maiorca.