



Nato da un progetto di qualità della cooperativa sociale Prisma con lo storico laboratorio artigianale Iommella a Sant' Agnello

## Il panificio diventa bistrot la rivincita della pizza in teglia

### SORRENTO

**Antonino Siniscalchi**

**P**izze in teglia, frutto di lunghe lievitazioni, farine scelte e prodotti di qualità, dal pomodoro San Marzano ai salumi e i formaggi a marchio Dop e Igp di ogni regione d'Italia, dalle acciughe di Cetara a tranci vegetariani, con freschi ortaggi di stagione. È la novità di Lievito Madre Iommella, il bistrot dell'omonimo panificio, che ha aperto i battenti da qualche giorno nel centro di Sorrento, a pochi passi dalla stazione, proprio di fronte a piazza Angelina Lauro.

Quasi una sfida, in un territorio come quello campano, dove la pizza, quella tonda, cotta nel forno a legna, è icona e simbolo della ristorazione.

Nato da un progetto della cooperativa sociale Prisma, il bistrot offre anche prodotti da forno che provengono dall'omonimo panificio, attivo dal 2015 nella vicina Sant' Agnello. Si parte la mattina, con una colazione a base di croissant, torte, madeleine, tartellette e altre specialità, da gustare con una delle miscele di caffè proposte. A pranzo e a cena, pizze in teglia e, a partire dai prossimi mesi, anche una vasta scelta di pasta.

Per volesse poi accompagnare un tagliere di specialità con del pane, non c'è che l'imbarazzo della scelta tra i tanti realizzati dal panificio: ai 5 semi, cafone,

con farina tipo 1, con segale, grano saraceno o guarnito con noci, olive, pomodori. Varia anche la cantina, con vini e birre artigianali, scelte dal sommelier Luciano Esposito che guida gli ospiti in una scelta di etichette non solo campane, dai rossi ai bianchi alle bollicine, e di birre italiane, tedesche, belghe. Interessante anche l'offerta di bibite tradizionali, dalla Molecola al chinotto, dalla gazzosa alla spuma. «Per la pizza in teglia utilizziamo farine di tipo 1 o integrali, macinate a pietra e provenienti solo da grani italiani - spiega Michele De Angelis, presidente della cooperativa Prisma ed ideatore

### Lo Spicchio

### La Esti(v)a Martucci-Sposito



**Pizza Esti(v)a. Un po' per l'estate. Un po' per la Taverna di Francesco Sposito. L'ha pensata e fatta Francesco Martucci. C'è tutto della zucchini: dal fiore, al frutto, al tallo. E poi la misticiatura di aromi. Ecco, la gusterete ancora nel nuovo menù della nuova pizzeria I Masanielli che apre a Caserta.**

**t.espo.**

del progetto Lievito Madre Iommella - In questi due anni abbiamo vinto la sfida di proporre lieviti sani ed altamente digeribili. Oggi trovi il nostro pane sulle tavole dei ristoranti stellati, così come su quelle del consumatore occasionale o nei refettori degli istituti scolastici dove gestiamo il servizio mensa. Ed è per noi una grande soddisfazione. Anche perché in questo modo garantiamo l'inserimento lavorativo di giovani e di soggetti deboli. In questo senso potremmo definire questa iniziativa un "bistrot sociale": da una lato genera occupazione, con l'inserimento a regime di dieci persone, di cui tre portatrici di handicap, dall'altro favorisce quella convivialità che si ritrova nell'esperienza gastronomica. Il punto forte rimane comunque la pizza in teglia. «Si tratta di un prodotto - aggiunge Marco Ramassotto, torinese, esperto di panificazione, che in questi giorni affianca, al forno, Rosario Pacifico - completamente diverso da quello proposto qui, regno della pizza napoletana, e con la quale non c'è alcuna volontà di confronto. La nostra pizza viene realizzata con due tipologie farine, da 200W e 270W, 20 grammi di sale per chilogrammo e 48 ore di lievitazione. Per gli appassionati realizziamo anche pizze con farina 100 per cento integrale, mentre nei prossimi mesi partiremo con una linea dedicata esclusivamente al gluten free».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Il ristorante

## La bella cucina isolana di Ciro chef scugnizzo sul porto di Forio

**SATURNINO FORIO D'ISCHIA (Napoli)**  
**Via Marina sul porto di Forio**

Tel. 081-998296  
 Chiuso martedì, mai d'estate



**CUCINA** ★★★★★★☆☆  
**AMBIENTE** ★★★★★★☆☆  
**SERVIZIO** ★★★★★★☆☆  
**CANTINA** ★★★★★★☆☆

### Santa Di Salvo

La faccia scugnizza di Ciro Mattera s'illumina ogni volta che si parla di buon cibo. Deve esserci davvero una predestinazione se questo locale storico di Forio è approdato nelle solide mani di uno chef amabile e discreto, e in quelle della sua compagna Stefania Coletta che

lavora in sala. Sono passati vent'anni e Saturnino continua a crescere e a sorprenderti. Qui sul lungomare di Forio, tra legni scuri e ventilatori a pale, bottiglie a parete e un banco bar degustazione che invita a soste prolungate, c'è una delle migliori cucine

isolane. Tutta da provare, tutta da scoprire. Basta l'eleganza di un piatto, l'involtino di "luvero" con le sue uova, burrata e cavolo rosso marinato, a farti capire che Ciro ha raggiunto la sua piena maturità espressiva. Consistenze giuste, sapienza negli abbinamenti, sapori in perfetto equilibrio. Stessa qualità nei raviolini di grano arso con ripieno di mozzarella di

bufala, mazzancolle e uova di pesce. E il crudo, sempre diverso e sempre con pesci locali selezionati, ha una decisa personalità grazie a erbe, aromi e verdure perfettamente abinate. La storia di Saturnino è bella ma non la racconta più nessuno. I nostri giorni distratti danno poco spazio ai ricordi della guerra, di questo originale americano chiamato Philip Dakin arrivato con l'esercito e rimasto per fare l'attore (ma poi sposò Francesca l'isolana e aprì il locale che prima era un deposito di pesca). Da Filippo il Saturnino arrivavano tutti, da Truman Capote a Pier Paolo Pasolini, Moravia e Visconti. Oggi facevo note un po' meno, ma l'insalatina di polpo e seppie o i calamari patate e zucchine meritano. Una citazione anche per gli spaghetti con la crema di cozze. Ciro vi delizierà con il menu "Mi fido di te", una degustazione a occhi chiusi che comprende sei/otto portate. Per gli appassionati c'è anche un menu tutto coniglio, con tre piatti tipici (lombo tostato, agnolotti ripieni e coscetti grigliati). E i dolci? Provate il cremoso di pistacchio e ciliegia o lo spumone di tiramisù con cuore al caffè amaro gentilezza d'altri tempi.

### Il vino

## Solidarietà vuol dire sempre qualità la Falanghina dei Mille a Guardia

**1 MILLE PER LA FALANGHINA DEL SANNIO DOP LA GUARDIENSE**

Guardia Sanframondi  
 Tel. 0824 864034  
 www.laguardiense.it



**NASO** ★★★★★★☆☆  
**PALATO** ★★★★★★☆☆  
**PREZZO** ★★★★★★☆☆  
**AZIENDA** ★★★★★★☆☆

### Luciano Pignataro

La marcia in più del Sannio è l'abitudine alla cooperazione e alla solidarietà. Prima, mezzo secolo fa, le cantine sociali furono costituite proprio per non essere in balia dei mediatori di uve che venivano da Napoli.

Adesso la forza di una intesa che nel giro di qualche anno ha portato alla costruzione di un consorzio forte e di una capacità di promozionarsi, è il patto tra queste cantine con l'adesione dei piccoli produttori. E i risultati si vedono nei numeri: anno dopo anno la doc aumenta le fiaschette, siamo

ormai a oltre dodici milioni. Cantina Sociale vuol dire solidarietà, avere per un enologo come Riccardo Cotarella la possibilità di selezionare le migliori uve per qualsiasi progetto. E i Mille per la Falanghina nasce proprio dalla voglia di capire sin dove può arrivare questo vitigno la cui popolarità ha superato quella di

ogni altra uva campana entrando nelle prime venti denominazioni nazionali più conosciute.

I solisti affasciano ma, per quanto bravi, non fanno economia diffusa senza intesa con chi fa lo stesso lavoro, una necessità nel piccolo mondo globalizzato. Ecco dunque le migliori uve selezionate, circa seimila bottiglie, una goccia tra i milioni che escono dalla Guardiese di Guardia Sanframondi. Ma sono bottiglie in cui il legno fa la differenza perché giocato perfettamente con il frutto. Così la 2015 si presenta perfetta, adeguata alla ambizione di spingere la Falanghina sempre più su, dimostrare che oltre alla simpatica bevilibilità, alla enorme capacità di stare bene a tavola con quasi ogni cibo, può giocare un ruolo ai piani alti dei grandi bianchi campani e italiani. La 2015 ci è piaciuta molto, note di frutta ben matura, menta, sbuffi balsamici, grande freschezza al palato, chiusura amara e precisa. Un piccolo grande sorso che ne fa sicuramente una etichetta di riferimento. Imperdibile in questa estate.

La formula Pizza e Panelle con farine selezionate e ingredienti tipici ben selezionati

## A Chiaia torna la colazione salata di «primo appetito»

### NAPOLI

**I**n questi ultimi anni il mondo della pizza è esplosivo migliorando in qualità. Non lo stesso si può dire per quello delle pizette, sì, quelle che portavano a scuola e che si potevano mangiare anche fredde. La qualità è peggiorata anno dopo anno, nessuno ha studiato impasti e farciture e Napoli è rimasta indietro rispetto a Roma. Ma adesso una curiosità interessante anche in questo segmento in città. Interessante perché viene da una neomamma e da ragazzi giovani e perché è una nuova sfida gourmet. La curiosità



**Pioppì**  
 Il direttore del Museo di Pioppì con Milena Pepe e Manuela Russo (Fis)

viene dal cuore della movida partenopea: a giugno ha aperto alla Riviera di Chiaia, di fronte la Villa comunale, il primo locale al Sud che sforna pizze al taglio di alta qualità. Si chiama, Pizza e Panelle e rappresenta una novità. Ecco

perché: da sempre la cosiddetta focaccia, ossia la pizza in teglia, è stata una esclusiva romana. Per mangiare appunto un trancio in tegame di grande pregio era necessario uscire da Napoli e invece Giorgia e Michele Aversano, Gennaro De



**ASPORTO IL PACKAGING PARTICOLARE CHE GARANTISCE LA FRESCHEZZA DEI PRODOTTI**

gusti e sfizi: alle noci, al farro, alle olive, alla curcuma e alle altre eccellenze campane della terra. «Pizze e panelle» è uno store del pane che abbina lo spirito commerciale di impresa a quello sociale con il recupero della merenda all'italiana. Pizza e Panelle si è già caratterizzato come tappa obbligata dei tanti giovani della movida napoletana e certamente a settembre lo sarà anche per le mamme alla ricerca di prodotti sani da mettere del cestino dei bambini che vanno a scuola. Una svolta, insomma, sicuramente meno affascinante del mondo della pizza tradizionale, ma non meno necessaria visto il consumo quotidiano di pizette. Anche qui conta la digeribilità e la qualità della materia prima oltre che delle tecniche di lievitazione e di preparazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA