

450° al sole per Gianfranco Iervolino a Pomigliano D'Arco

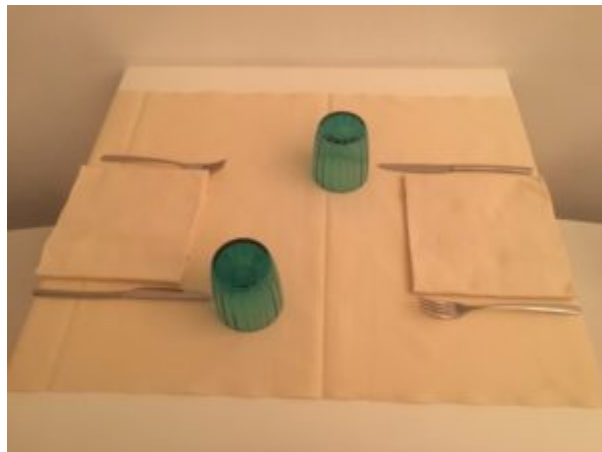


Quando ho assaggiato per la prima volta la pizza di Gianfranco Iervolino si è aperto un nuovo mondo. Pizzofila e pizzofoba per vocazione e per scelta, credevo di averle assaggiate tutte. Invece...



Migliore e diversa da tutte le altre. È stato un vero e proprio momento di alfabetizzazione gastronomica. In un attimo ho compreso molto. Nella mia mente sono balenati concetti di lunga lievitazione, maglia glutinica, farina di alta qualità, farcitura. Al di là della maestria nel preparare gli impasti e studiarli in continuazione, Gianfranco si distingue soprattutto per la capacità di

armonizzare ingredienti anche diversi tra di loro.



Quando condisce l'alimento per cui l'Italia è famosa in tutto il mondo, i sapori si sposano mantenendo la propria identità senza compromettere quella altrui.

Che sia bravo non spetta a me dirlo. Le sue esperienze parlano per lui. Poi dove lo trovi un pizzaiolo che sa anche cantare e suonare le melodie classiche napoletane?

Sarà per questo che per più di due anni ha conquistato uno spazio nel programma di Caterina Balivo "Detto Fatto".



450°, Frittatina di pasta

Da qualche mese ha lanciato una nuova sfida a se stesso e al territorio. È nato così "450 gradi pizza e fritti" in via Giotto, 2 a Pomigliano D'Arco. 450°, infatti, è la temperatura giusta per la cottura della pizza napoletana.



450°, Crocché

Sono stata lì domenica primo luglio scorso. (Scrivo adesso l'articolo perché so che il maestro, al momento, è in ferie e avrà più tempo per leggerlo, ndr). Ero già certa di ciò che avrei trovato. Gianfranco è un perfetto padrone di casa. Ti accoglie con il suo sorriso e ti fa accomodare. È rilassato mentre prepara l'ennesima pizza. Il posto è accogliente con arredi in bianco e verde, ubicato vicino a una zona molto viva del paese vesuviano che, nel fine settimana, richiama molti giovani.



450°, Fiori di zucca
imbottiti e fritti in
pastella

Il percorso incomincia con i fritti che, ancora una volta, confermano il virtuosismo di un artigiano che rimane fedele alla sua arte. Che sia una sua tifosa è dato noto. (Iervolino è stato insignito del "Ritratti di Territorio – Food Award 2015", un riconoscimento che, negli anni, sta

diventando sinonimo di portafortuna per chi lo riceve, ndr).

Il croccché, la frittatina di pasta, il fiore di zucca fritto in pastella e imbottito sono un'esperienza golosa entusiasmante.



450°, Nerano

La mia attesa però è per la squisita “Nerano” una delle pizze storiche di questo eterno ragazzo insieme alla “Iervolino” che però viene servita d’inverno. Da assaggiare “La Campestre” in versione senza pomodorini in cui spiccano la ‘nduja calabrese e il conciato romano di Manuel Lombardi.



450°, La Campestre

I puristi possono scandalizzarsi, ma anche la wurstel e patatine è degna di nota.



450°, Würstel e patatine

Difficilmente scelgo di concludere la pizzata con il dolce, però in questi mesi la mia curiosità è stata stuzzicata dalla “pizza polacca”,



450°, Polacca

il manufatto omaggio al tipico dolce aversano. Una prelibatezza: la crema amarena protetta tra due dischi pizza.



A sx: Gianfranco Iervolino

Vado via allegramente perché ho incontrato un maestro pizzaiolo perfettamente a suo agio nella sua nuova dimensione che, al di là di classifiche e numeri, sono sicura raggiungerà ancora mete ambite.

Per info

450° Pizza e fritti – via Giotto, 2 – Pomigliano D'Arco (Na)

Tel. 0818847592

www.gianfrancoiervolino.it