

Pietro Musto ovvero dell'ascesa tranquilla di un giovane pizzaiolo con le tradizioni di Napoli nel cuore



Il tour dedicato al libro “Le ricette del Vesuvio”, edito dalle Edizioni dell’Ippogrifo, si sta rivelando un percorso di umanità condivisa.

Ci si emoziona sempre di più. Di presentazione in presentazione, ci si confronta con pubblico e artigiani che riescono a stupire continuamente.

Ancora una volta, su questo sito dobbiamo dedicare un po’ di attenzione a Carmen e Pietro Musto, gli animatore della pizzeria “Musto’s” a Sant’Antonio Abate.



Musto's, Polpetta al ragù

L'8 novembre scorso, hanno organizzato "Cena d'autore" in onore della pubblicazione di Nunzia Gargano, com'è nel loro stile, con cura e dedizione. Infatti, chi immaginava di mangiare solo pizza è stato. Pietro ha omaggiato il ricettario preparando il ragù napoletano coniugato con la polpetta e con i paccheri fritti imbottiti.



Musto's, Paccheri fritti al ragù

Due creazioni così buone da far invidia alle trattorie tipiche di Napoli città, seguite da una pizza a scelta libera.



Come sempre, la preparazione del dolce è spettata a Carmen.



Musto's, Torta della nonna

Questa volta ha scelto una rivisitazione della torta della nonna presentata in modo scomposto.



Musto's, Liquore ai fiori

Una serata di sentimenti in cui i genitori di Pietro guardavano con orgoglio discreto quel ragazzo dalla passione

così forte.



L'evento è stato il preludio di una soddisfazione ancora più grande. Il 12 novembre scorso, Pietro si è aggiudicato il primo posto per la pizza dessert al "Campionato Nazionale Pizza Doc", svoltosi presso l'area fieristica del Comune di Nocera Inferiore.



Musto's, Kikketta

Kikketta: questo il nome della pizza golosa ha conquistato i giudici che hanno giudicato il manufatto senza sapere chi l'avesse preparata.

Carmen e Pietro sono la testimonianza che le idee e i sogni

non vanno mai sacrificati.