

Nocera Superiore: domenica 3 ottobre apre “Madison – Pizza & Ristò”

Sorgerà al civico 438 di via Nazionale il nuovo e particolarissimo ristorante dei maestri pizzaiuoli **Claudio Paduano e Vincenzo Rea**.



Quello di Nocera Superiore sarà il quinto del gruppo “Madison”, ormai una vera e propria realtà imprenditoriale nel settore della ristorazione. Dopo lo storico primo ristorante aperto da Claudio Paduano a via Isaia Gabola a **Nocera Inferiore**, luogo da cui Claudio è riuscito ad arrivare alle vette più alte del mondo pizza italiano ed internazionale, altri ristoranti “Madison” sono stati aperti assieme a Vincenzo Rea nelle città di **Sant’Egidio del Monte Albino, Cava de’ Tirreni ed Avellino**.



“Siamo orgogliosi di riaprire in città il nostro quinto ristorante dopo la parentesi in via Croce Malloni. Siamo da anni a lavoro su questo progetto e a causa del Covid-19 abbiamo dovuto sempre rimandare l’apertura. Finalmente possiamo partire con questa nuova avventura” hanno affermato all’unisono **Claudio Paduano e Vincenzo Rea**.



Con l’apertura del ristorante a Nocera Superiore, infatti, saranno circa 30 i nuovi lavoratori impiegati a pieno regime, a pranzo e a cena. Numeri che vanno ad aggiungersi a quelli già attivi negli altri ristoranti sparsi nell’Agro nocerino sarnese e nel capoluogo irpino. Un gruppo che permette **a circa 150 persone** tra staff, pizzaioli, chef e personale di sala, di restare nel proprio territorio, di viverlo e di crescere assieme ad esso ed alla propria azienda.



Il “Madison – Pizza & Ristò” di Nocera Superiore si presenta come un locale nuovo, dal design internazionale ispirato dai grandi designer che operano a Dubai e a New York, curato fin nei minimi dettagli dallo studio di “**2MDesign**” dell’architetto **Massimo Imbriaco**. Un concept innovativo, ricercato, dalla visione internazionale che rispecchia a pieno la nuova idea di ristorazione pensata e voluta dai maestri pizzaiuoli Claudio Paduano e Vincenzo Rea.

Una novità che si ritrova anche nel menù “**Le 11 vibrazioni**”, frutto dello studio e della ricerca condotta dallo chef **Alessandro Califano** per innovare la tradizione restando fortemente ancora alle eccellenze del territorio. Un menù realizzato anche in collaborazione di **Luciano Bifulco**, grazie al quale il “Madison – Pizza & Bistrò” si avvarrà di un’accurata selezione di carni.



Oltre alle pizze che hanno reso famosi nel settore Claudio Paduano e Vincenzo Rea, con una lievitazione di almeno 24 ore ed una ricetta tramandata di padre in figlio da 3 generazioni, al ci saranno anche i fritti di **Renato Ruggiero** per tenere sempre fede alla tradizione culinaria partenopea.

Una proposta innovativa che non esclude nessun commensale, nemmeno i celiaci. Anche nel menù di Nocera Superiore ci sarà una vasta proposta **glutenfree**, da sempre vero marchio di fabbrica di Claudio Paduano e Vincenzo Rea, con pizza, fritti e pasta.

Altra particolarità del “Madison – Pizza & Bistrò” sarà quella relativa alla cantina. Tutti i piatti del menù, infatti, saranno abbinati ai vini ed agli champagne presenti nella preziosa cantina curata da **Armando Moscarella** del “**Perrella Wine Collection**”.

Un nuovo modo di concepire la pizzeria, molto più simile ad un ristorante gourmet ma sempre pronto ad ospitare un pubblico variegato e fortemente legato alla tradizione partenopea.