

Dalla terra al mare: ecco a voi l'ultima creatura di Luigi Cippitelli

Rincorrere Luigi Cippitelli e le sue idee non è impresa facile. Il mastro pizzaiolo di San Giuseppe Vesuviano, titolare di "Voglia di Pizza" in via Astalunga, attraversa un periodo di grazia. Dopo il grande successo riscosso il 13 settembre a "Ritratti di Territorio" con l'omonima pizza fritta,



Voglia di Pizza,
Montanarina "Ritratti di
Territorio"

non lo ferma più nessuno.



Ph Mariano Lauro

E così, forte del “Food Award 2016” per la categoria “Chef della Pizza”, ha creato una nuova pizza. “Dalla terra al mare”: questo il nome di battesimo. Possiamo elencare gli ingredienti, ma la vera soddisfazione sarebbe addentarne un morso. Immaginate l’impasto di Luigi, che migliora di giorno in giorno, farcito con provola, scarola, dadini di patate aromatizzate all’origano e rosmarino, pomodorino datterino, crema di fagioli di Controne e polpo.



Voglia di Pizza, Dalla
terra al mare

L’armonia cromatica si sposa con il tripudio del gusto. Alla degustazione si percepiscono tutti i sapori chiari, delicati e inimitabili.

Fare i complimenti non basta. Luigi Cippitelli è timido, per certi versi schivo, e mentre gli parli sta già pensando alla prossima creazione.