

Sant'Egidio: giovedì alle 14 Alfonso Pepe inaugura il rinnovato punto vendita



Taglio del nastro giovedì 26 ottobre dalle ore 14.00 per il rinnovato paradiso gastronomico di Pepe Mastro Dolciere in [via Nazionale 2](#) a S. Egidio del Monte Albino (Sa).

Dopo mesi di lavoro l'azienda presenta un locale tutto nuovo. Sarà aperto no-stop dalle 06.00 del mattino fino alle 01.00 della notte. Spazi e banchi d'esposizione luminosi, laboratorio e preparazioni a vista, posti a sedere all'interno e nelle ampie terrazze esterne sono pronti ad accogliere gli amanti dei prodotti d'alta qualità.

Alfonso Pepe non si è seduto sugli allori ed i riconoscimenti internazionali. Dopo 27 anni dall'apertura, insieme ai fratelli Prisco e Giuseppe ed alla sorella Anna propone ai clienti storici ma anche ai sempre crescenti nuovi appassionati una location accogliente ed un'offerta enogastronomica originale e più

completa. Accanto ai dolci più famosi, ecco un banco interamente dedicato al cioccolato sopraffino, la gelateria artigianale, angolo cocktail, un ampio menù di prodotti salati.



Oltre che per l'acquisto e la degustazione dei dolci più famosi e premiati, il nuovo locale, dove Alfonso Pepe sarà affiancato anche dai figli Francesco e Maria, diventa così perfetto per ogni momento della giornata: per la colazione come per l'happy hour, per l'apericena come per uno stuzzicante break . Dolce e Salato di altissimo livello sempre con le caratteristiche che hanno reso celebre in tutto il mondo Pepe Mastro Dolciere: rigorosa selezione delle materia prime, attenzione a tutte le fasi della lavorazione, costante ricerca di nuovi gusti e sapori, professionalità.

A celebrare l'inaugurazione del rinnovato locale una vera e propria parate di stelle dell'enogastronomia che prepareranno per gli ospiti della giornata alcune delle loro più celebri specialità: Franco Pepe, Nino Di Costanzo, Gennaro Esposito, Peppe Aversa, Giovanni De Vivo, Danilo Di Vuolo, Peppe Guida, Luciano Bifulco, Salvatore La Ragione, Pasquale Torrente, Mafalda e Gerardo Figliolia, Luigi Cippitelli. Madrina dell'inaugurazione la bella conduttrice tv Veronica Maya che sarà presente al taglio del nastro in programma alle ore 14.

Info Line Media 328.2645144 – 368.3105387

La presenza della stampa alla giornata inaugurale è particolarmente gradita.

Si prega di annunciare l'orario di partecipazione onde poter predisporre la migliore ospitalità.

San Giuseppe Vesuviano: da Luigi Cippitelli le pizze al sapore di territorio



Luigi Cippitelli

Rispetto dei tempi e delle stagioni. Questo è il diktat di Luigi Cippitelli, il mastro pizzaiolo, patron dell'omonima pizzeria a San Giuseppe Vesuviano. A ogni cambiamento di clima, è subito pronto a stupire il palato della sua clientela.

Il segreto è semplice da spiegare. Rigida selezione degli ingredienti, ampia conoscenza della materia prima, creatività, ricerca continua sono questi i requisiti

indispensabili di Luigi. Trascorre la maggior parte del tempo dividendosi tra la cucina e il banco. Maniaco della perfezione, propone una combinazione o una nuova farcia solo quando è realmente convinto dell'equilibrio raggiunto dai sapori.



Da sx: Francesco Vorraro,
io, Luigi Cippitelli, Fabio
Vorraro

Innanzitutto adora le preparazioni tradizionali, campane innanzitutto con più di un'incursione in Puglia in onore della patria materna e in tutte le parti d'Italia dove c'è un prodotto degno di nota. Valga come esempio l'utilizzo dei wurstel di alta selezione gourmet provenienti dal nord Italia. Al contrario di ciò che affermano i puristi a oltranza, qui la pizza wurstel e patatine si può ordinare e, ancora una volta, conferma la differenza tra l'*hand made* Cippitelli e il resto del mondo. Infatti, le patatine fritte non sono surgelate, ma tagliate a mano e poi fritte. Scusate se è poco...



Voglia di Pizza, Pizza
fritta infornata al ragù
napoletano

Certo non è solo. In pizzeria, c'è anche il fratello Marco, un po' più giovane, ugualmente destinato a far parlare di sé.

In questa continua ottica laboratoriale, Luigi ne ha fatta un'altra delle sue. Ha rivisitato la classica pizza fritta infornata personalizzandola e rendendola ancora più campana.

Da qualche settimana, infatti, in via Astalunga, si può degustare la pizza fritta infornata al ragù napoletano. Una vera e propria esperienza dei sensi, un tripudio delle papille gustative, un flashback che riporta ai sapori dell'infanzia.

Se c'è voglia di pizza, ci pensa Luigi Cippitelli.

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.

A San Giuseppe Vesuviano c'è "Voglia di Pizza" al gusto "Ritratti di Territorio"



Io tra Marco (sx) e
Luigi (dx)
Cippitelli

Attento, scrupoloso, selettivo. Tre aggettivi per descrivere Luigi Cippitelli, il maestro pizzaiolo, patron di "Voglia di Pizza" in via Astalonga a San Giuseppe Vesuviano. E domenica sera mi ha organizzato una sorpresa. Di quelle che piacciono a me.

Varco la soglia di "casa Cippitelli" dove Luigi, il fratello Marco, Gianfelice e Massimo mi accolgono con il solito sorriso rassicurante.



Voglia di Pizza, Pizza "Ritratti di Territorio"

Mi accomodo e dopo poco scopro che è nata la pizza "Ritratti di Territorio". Sì, dedicata interamente a me, al mio sito. Il gesto assume ancora più significato visto che ci stiamo avviando all'edizione 2016 dell'omonimo premio.

Per una golosa di pizza come me, è un tripudio.

Andiamo a conoscerla la nuova alchimia di Cippitelli.

La pizza "Ritratti di Territorio" è condita con peperoncini verdi di fiume – quelli che nell'Agro Nocerino-Sarnese si chiamano "friarielli" per intenderci – pomodori di Sorrento, cuore di ricotta di bufala, pecorino bagnolese.



Gli ingredienti sono di per sé invitanti, ma alla degustazione rivelano un'armonia di sapori che solo uno chef della pizza, così come può essere definito Luigi, può riuscire a integrare in maniera incantevole.

La versione montanarina è buona allo stesso modo e merita di essere proposta in menu.



Voglia di Pizza,
Montanarina "Ritratti di
Territorio"

Per timore che le calorie assimilate fossero troppo poche, concludiamo con la versione dolce di pizza fritta cosparsa di "Galamella".



Voglia di Pizza, Pizza
fritta con Galamella e
pistacchi

Volete provare sul campo? San Giuseppe Vesuviano è facilmente raggiungibile...

San Giuseppe Vesuviano: il
25 maggio Luigi Cippitelli
sperimenta le Farine
Poliselli

una serata Verace
con la pizza di
Luigi Cippitelli



polselli

in collaborazione con

Mercoledì 25 maggio, ore 20
Pizzeria Voglia di Pizza
Via Astalunga 38, S.G.Vesuviano (NA)
Ospite l'Accademia Polselli
Modera Antonella D'Avanzo



Ritornano gli eventi che mirano alla valorizzazione della tipicità napoletana più amata e conosciuta al mondo e alla celebrazione della nobile professione del pizzaiolo unendo la tradizione con l'innovazione organizzati dall'azienda PolSELLI S.p.a, la prestigiosa realtà del settore molitorio di qualità che opera ad Arce, in provincia di Frosinone, leader nazionale nella produzione di farine guidata da quasi un secolo dall'esperienza imprenditoriale di una famiglia che oggi è giunta alla terza generazione. Azienda, nata nella tradizione italiana, che lega il suo nome a quello della panificazione e della pizza che ha inserito nel proprio ciclo produttivo "Le Ricette", una linea di farine alternative completa ed unica dalle importanti peculiarità rappresentata da elementi dal forte impatto salutistico. Sette diverse specialità: Canapa, Grano Arso, Farro, Germe di Grano, Multicereali, Curcuma e Paprika, ricche di proprietà nutrizionali rivolte ad operatori del settore e consumatori che vogliono soddisfare bisogni specifici.



Luigi Cippitelli

Il primo appuntamento si terrà mercoledì 25 maggio prossimo alle ore 20 alla pizzeria "Voglia di Pizza" di Luigi Cippitelli che ha sede a San Giuseppe Vesuviano (Napoli).

Il pizzaiolo, che inizia la sua carriera nel mondo della ristorazione a soli dodici anni come pasticciere, cuoco e poi innamorandosi dell'arte della pizza, a cui ha deciso di dedicare tutta la sua vita, conosciuto come il sarto della pizza per la sua bravura ad accostare sapori nuovi ed antichi sempre nel rispetto della tradizione, racconterà dell'esordio e degli sviluppi della sua storia e soprattutto dell'interpretazione della pizza napoletana e della ricerca di innovazione. Ospiti della serata sono i maestri dell'Accademia Polselli, il "Ginnasio" del Molino, luogo in cui si confrontano e s'incontrano diversi professionisti ognuno avente un'estrazione ben definita e diversa dall'altra. Insieme, daranno vita ad un menu salato e dolce fatto di tradizione ed innovazione, dove saranno utilizzate la classica farina tipo 00 e le farine alla curcuma, grano arso e multicereali.



Il nuovo ciclo di eventi è nato in collaborazione con Giuseppe Ciriello, GFA Group Srl Beverage & Food, distributore di esperienza e molto attivo che affianca la

PolSELLI sul territorio vesuviano nella distribuzione e nel concretizzare le iniziative che ha curato l'evento.

Alla serata condotta dalla giornalista Antonella D'Avanzo, parteciperà la nutrizionista Francesca Marino, autrice di www.mysocialrecipe.it il primo portale di registrazione ricette con marca temporale, che parlerà degli aspetti nutrizionali della pizza napoletana e delle farine alternative con cui saranno elaborati i piatti dell'evento. L'evento è su invito ed è riservato ad operatori del settore, stampa e food blogger.

Posti limitati.

Per accrediti: antonella.davanzo@yahoo.it

La pizzeria Voglia di Pizza di Luigi Cippitelli

è in via Astalonga, 38

San Giuseppe Vesuviano (NA)

Tel. 081.5295302