

# Sant'Antonio Abate: Pietro Musto è l'ambasciatore della pizza con ingredienti di qualità



Negli ultimi tempi, pizze e pizzaioli hanno strappato la scena alle soubrette, di conseguenza, ci si trova di fronte a un esubero di esperti. Gli “scienziati” si nascondono dietro la tastiera dei social, esprimono giudizi, incoronano fuoriclasse. Molti di loro però non sono mai entrati in una pizzeria o hanno incontrato un pizzaiolo, anche perché girare e assaggiare costa. È un vero e proprio investimento economico.



Fortunatamente, tra tanti esaltati, se la pigrizia non ti

prende, puoi imbatterti in un valido professionista che porta avanti la propria idea.



È l'impressione che ho avuto quando ho incontrato Pietro Musto, titolare dell'omonima pizzeria "Musto's", in via Roma a Sant'Antonio Abate. Napoletano, poco più che trentenne, da quando ha sposato Carmen, si è trasferito nel paese un tempo patria delle industrie conserviere. Figlio d'arte, di mattina, con il papà e i fratelli, gestisce una pizzeria al centro direzionale di Napoli.



Musto's, Margherita

Di sera, invece, si dedica al locale, fiore all'occhiello suo e della moglie. Quando varchi la soglia del regno di Pietro, ti sembra di entrare a casa tua. Il luogo è piccolo e accogliente con colori rassicuranti.



Musto's,

I padroni di casa si dedicano completamente ai clienti che poi diventano amici. È capitato così anche quando sono stata per la prima volta lì.

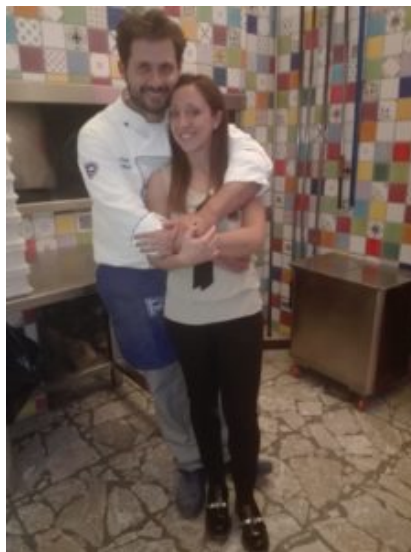


Musto's, Sophia

Che dire?! Mi sono trovata di fronte a un vero artigiano. Al di là delle pizze a lunga lievitazione che realizza con la farina Polselli, degno di nota è il crocchettone. Non mancano gli scazzoppoli e le montanarine.



“Musto’s” è anche un posto dove si è sempre alla ricerca dell’ingrediente giusto. Si passa dal pomodoro di “Casa Marrazzo” al fior di latte di Agerola all’olio extravergine di oliva cilentano. Per la degustazione assaggio la Margherita, la Pietro, la Sophia.



Carmen e Pietro

## Musto

Le pizze sono sincere, ben lievitate e dal sapore armonico. La meraviglia si manifesta al momento dei dolci, totalmente artigianali nel senso pieno della parola.



Merito di Carmen e di sua mamma che preparano delle zeppole e dei cantuccini da far invidia ai pasticciieri.



Veramente una bella storia quella di questa coppia tranquilla, ma rivoluzionaria, decisa a non rinunciare ai suoi sogni per portare avanti la propria filosofia di vita e di lavoro.

---

# 50 Top Pizza: Franco Pepe è per il secondo anno il numero 1



Franco Pepe si conferma il miglior pizzaiolo al mondo. Standing ovation e scroscio di applausi, ieri sera, all'evento dedicato alla premiazione del concorso on line "50 Top Pizza" giunto alla seconda edizione.



Le note di "Nessun dorma" hanno preceduto l'ingresso del re delle pizze e dei pizzaioli prima di raggiungere il palco del Teatro Mercadante di Napoli.



“Scortato” da Stefano e Francesca, i figli, e visibilmente emozionato, il patron di “Pepe in Grani” ha innanzitutto ringraziato il suo motivato staff senza il quale Caiazzo non sarebbe diventato il centro del mondo.

Una serata dinamica condotta da Paolo Notari di “Rai 1”.



Perfetti padroni di casa Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert Sapere, le tre anime di “50 Top Pizza” che hanno accolto personalmente tutti i premiati.



Un plauso a Bruna Sapere che ha lavorato alacremente per il coordinamento del progetto.

Napoli ha confermato il ruolo di città cosmopolita e di capitale del mondo. C'erano davvero tutti i continenti per omaggiare la pizza. Quel nome intraducibile per cui gli italiani sono riconosciuti ovunque.



Nella top ten i pizzaioli campani l'hanno fatta da padrone conquistando otto posizioni. A interrompere la sequenza il quarto posto di Simone Padoan della pizzeria "I Tigli" di San Bonifacio e il settimo posto del romano Giancarlo Casa "La Gatta Mangiona". Secondo posto, invece, per Francesco Martucci (I Masanielli, Caserta); terzo posto per Ciro Salvo (50 Kalò, Napoli); bis per Enzo Coccia che conquista la quinta e l'ottava posizione rispettivamente con "Pizzeria La Notizia 94" e "Pizzeria La Notizia 53".





Gino Sorbillo ai Tribunali porta a casa il sesto posto. Al nono posto la Pizzeria Francesco e Salvatore Salvo di San Giorgio a Cremano. Decimo posto per Antonio Starita Pizzeria Materdei sempre a Napoli.

Una vera e propria festa durante la quale sono stati assegnati anche i premi speciali dei partner dell'iniziativa.

Dopo tutti insieme a celebrare: premiati e pubblico a colpi di bollicine (Consorzio di tutela della Doc Prosecco); birra artigianale (Birrificio Valsugana); mozzarella del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop; provolone del Consorzio Tutela Valpadana; pasta e fagioli con cozze realizzata da Pierpaolo Giorgio, chef di "SeaFront", il pasta bar di Giuseppe Di Martino, patron dell'omonimo pastificio di Gragnano; sottoli di D'Amico; acqua Panna e San Pellegrino; i dolci della Pasticceria Poppella di Napoli. Partner dell'evento sono stati inoltre l'industria conserviera "Solania"; "Olitalia"; "De Nigris".

Lo spettacolo più bello è stato assistere ai complimenti reciproci che hanno scambiato tra di loro i 50 top del mondo.

---

# A Cantina La Barbera Salumi d'Autore e Luppoli d'Oro



Giovedì 3 maggio dalle 20 alle 22, Cantina La Barbera, in [via Morghen 36/A](#) al Vomero, dà il via a **Salumi d'Autore e Luppoli d'Oro**, un evento dedicato agli amanti delle eccellenze enogastronomiche campane che celebra la birra artigianale e i salumi campani.

L'appuntamento prevede un percorso di degustazione a base di birra artigianale a cura dell'**azienda Maneba**, in abbinamento i prodotti del **Prosciuttificio Tommaso**, punto di riferimento in Campania per la produzione di salumi. L'obiettivo cardine dell'iniziativa è quello di valorizzare, attraverso il racconto diretto delle aziende, le caratteristiche del nostro territorio, una terra che si affranca sempre più fermamente come leader del *Made in Italy*.



## **I prodotti in degustazione, prosciuttificio Tommaso:**

**Lonzardo:** lardo misto a carne di lonzino che è poi salato ed aromatizzato in modo molto leggero, messo in pelle di sugna per evitare irrancidimenti, e legato come fosse una coppa. La salatura è a secco e determina nel prodotto una sobrietà e una fragranza non immaginabili prima dell'assaggio.

**Pancetta arrotolata:** è un salume di suino, si ottiene dal tessuto adiposo sottocutaneo dell'addome del maiale, questa varietà è arrotolata e condita con spezie di vario tipo quindi lasciata stagionata per un periodo molto lungo in un luogo fresco e asciutto.

**Salame Napoli:** Il salame tipo Napoli è un insaccato di carne fresca di maiale aromatizzato con il pepe o con il peperoncino che poi subisce una stagionatura di almeno due mesi prima di essere posto in commercio.

**Salsiccia Dolce:** è un insaccato di carne di suino stagionato, prodotto solitamente riempiendo un budello naturale con un misto di parti magre e grasse, tagliate a dadini e mescolate con sale. All'impasto così ottenuto sono aggiunte spezie varie e, infine, lasciato stagionare.



## **Il Birrificio Maneba propone:**

**A' Livella:** American Stout, birra ispirata al mondo anglosassone, realizzata con malti tostati tipici delle birre "nere" inglesi e luppoli americani.

**L'Oro di Napoli:** dall'anima belga ma dal carattere d'oltreoceano.

**Spaccanapoli:** Tripel d'ispirazione belga dal colore dorato con un'irresistibile tentazione.

**Masaniello:** ispirata alle birre luppolate americane, realizzata con malti caramellati inglesi e una cospicua luppolatura.

**Vesuvia:** birra d'ispirazione belga, dove son utilizzati malti caramellati e zucchero candito scuro.

*L'evento è su prenotazione. Il costo della serata è di 20 €.*

**Per info e prenotazioni:** Cantina La Barbera 081-2292357; Eleuteria: 3281574110; **Sito:** [www.cantinalabarbera.it](http://www.cantinalabarbera.it)

---

**Prontuario per genitori di  
nativi digitali: 100  
domande e 100 risposte su  
tecnologia e genitorialità**



**Giovedì 3 maggio alle ore 19.00 alla Pizzeria Trianon di Napoli** avrà luogo un nuovo appuntamento con la gastronomia e la cultura: sarà presentato infatti il libro di **Gianluigi Bonanomi** e **Fiorenzo Pilla** : **Prontuario per genitori di nativi digitali, 100 domande e 100 risposte su tecnologia e genitorialità**, edito da **LEDIZIONI**. Alla presentazione, moderata dal prof. **Ciro Furfaro**, interverranno il dott. **Fiorenzo Pilla** e l'avv. **Raimondo Aiello**.

Il tema, quanto mai attuale anche alla luce dei recentissimi episodi di bullismo che sembrano sempre più in crescita e fuori dal controllo degli adulti, sarà affrontato in modo semplice e chiaro.



**Obiettivo del libro, infatti, è aiutare i genitori a districarsi in un campo in cui i figli sono sempre**

**“avanti”, per cui diventa impossibile controllarli e quindi proteggerli.** Dai social network alla privacy, dai giochi online ai rischi dell’anonimato, il testo analizza cento scenari reali, fornendo un valido strumento per supportare il dialogo tra genitori e figli e la conoscenza del mondo digitale. *A che età è giusto dare il primo smartphone? Troppa tecnologia influisce sul rendimento scolastico? Che cos’è e come si combatte il sexting? Che cos’è e come si combatte il cyberbullismo? Che cos’è il Deep Web?* sono solo alcune delle domande cui si cerca di dar risposta nel testo. **Al termine, al prezzo simbolico di 10 euro il pubblico potrà gustare pizza, bibita e portare a casa il prontuario.** Per chi poi fosse interessato anche agli libri dell’autore: ***Io Digitale, Social Family*** e ***Manuale per difendersi dalla post verità***, sarà possibile acquistarli nella stessa sede, sempre al prezzo di 5 euro l’uno.

Simonetta de Chiara Ruffo

Uff. Stampa Pizzeria Trianon

3343195127 – [simonettadechiara@gmail.com](mailto:simonettadechiara@gmail.com)



## **IL TRIANON**

La pizzeria *Trianon da Ciro* prende il nome dal famoso teatro in cui si esibivano personaggi come Totò, Macario e Nino Taranto. Dopo lo spettacolo gli attori venivano tutti a gustare le pizze in quella che non a caso è

considerata la pizzeria degli artisti. Il locale si sviluppa su tre piani, ognuno con il proprio forno , e nasce in un periodo storico a cavallo tra le due guerre mondiali; per sfamare il popolo viene creata la pizza “a ruota di carretta”, con circa 35 cm di diametro, in grado di soddisfare l'appetito di un'intera giornata. In carta oggi campeggiano, oltre alla **Margherita e Marinara**, anche molte varianti: con fiordilatte, con mozzarella di bufala campana dop, con filetto di pomodoro, con uova, con funghi, alla romana, con prosciutto e funghi, con panna, con salsiccia e friarielli, con salsiccia e funghi . E poi la **Gran Trianon** da otto gusti, che non è mai la stessa, perché fatta con i prodotti freschi di stagione. Tutti gli ingredienti sono a marchio Dop e **provenienti dal territorio**, fatta eccezione per i salumi. L'impasto ha una **lievitazione di circa 12 ore**. Il Trianon oggi è anche a **Salerno** in piazza Flavio Gioia e a **Sorrento**. Nelle sedi Trianon **non esistono giorni di chiusura**, le pizzerie sono sempre sempre aperte, a pranzo e a cena.

## **SINOSSI**

Nel corso dell'ultimo decennio, il rapido sviluppo informatico e i progressi tecnologici hanno aggiunto una nuova dimensione ai rapporti interpersonali, anche in famiglia, dove genitori e figli compiono un percorso parallelo alla scoperta del mondo digitale e delle esperienze di socialità virtuale, con tutte le opportunità correlate ma anche con tutti i rischi che possono derivare dalla mancanza di competenze.

È innegabile che le nuove generazioni vivano un rapporto con il mondo digitale differente rispetto a quello delle generazioni precedenti, basato su confidenza e immediatezza, e per molti genitori operare su un piano d'azione e di conoscenza differente rispetto ai propri

figli è fonte di preoccupazioni, dubbi, incertezze. Genera sempre nuove domande. *“Prontuario per genitori di nativi digitali”* fornisce risposta a queste 100 domande, con un linguaggio accessibile e immediato.

Dai social network alla privacy, dai giochi online ai rischi dell'anonimato, il testo analizza cento scenari reali, fornendo, attraverso un percorso tematico, un valido strumento per supportare il dialogo tra genitori e figli e la conoscenza del mondo digitale come oggi disegnato nelle relazioni tra i ragazzi.□

## **10 ESEMPI DI DOMANDE**

1. A che età è giusto dare il primo smartphone?
  2. Troppa tecnologia influisce sul rendimento scolastico?
  3. Che cos'è e come si combatte il sexting?
  4. Che cos'è e come si combatte il cyberbullismo?
  5. Come si riconoscono le bufale online?
  6. Come si riconosce un profilo falso online?
  7. Se condivido un contenuto con Snapchat posso essere sicuro che poi scomparirà dalla rete?
  8. Come posso condividere le foto dei miei bambini sul web in modo sicuro?
  9. Perché mio figlio vuol diventare uno Youtuber?
  10. Che cos'è il Deep Web?
-



# Napoli: in Piazza Municipio con Nunzia Gargano per parlare di scuola, cibo, formazione, impegno a “Campania Experience”



“Campania Experience” accoglie “Le ricette dell’Agro Nocerino-Sarnese”. Domenica sera, nel suggestivo scenario di Piazza Municipio a Napoli, Nunzia Gargano ha presentato il libro da lei curato edito dalle Edizioni dell’Ippogrifo. A Maria Girardo il compito di traghettare il pubblico sulle orme delle tradizioni e dei piatti tipici dell’ex *Campania Felix*, ancora oggi dispensa della Campania.

Un dibattito interessante e concreto durante il quale si sono affrontati i temi più caldi relativi alle tipicità di una regione che ha ancora tanto da offrire all’enogastronomia di qualità.

L’evento che si svolgerà nel capoluogo partenopeo fino al prossimo 17 dicembre è una vetrina delle migliori energie del Cilento e non solo.

L’incontro con Nunzia Gargano si è rivelato un momento di

alfabetizzazione per conoscere meglio realtà vicine, ma a volte sconosciute.



La giornalista ha presentato il suo impegno come una forma di impegno al servizio della collettività. Ha parlato della sua esperienza di docente all'Istituto alberghiero di Agerola; della necessità di formazione e di confronto con realtà altre dei nostri giovani che però non devono lasciare casa propria; della rivoluzione silenziosa nascosta nel ritorno alla terra intesa come agricoltura; dei riti e dei miti della stagione contadina.

Una chiacchierata ricca di spunti che ha posto le basi per nuove avventure.

Foto: Francescantonio Cavalieri