

# 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 Astalunga 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...

---

# Il Pepercubo sfavillante di Lorenzo Montoro

di Maria Pepe



Un party patinato che è insieme evento culturale e serata sfavillante di luccichii. Un accadimento a cui non si può non prender parte, ovviamente con l'abito giusto. Il prossimo 13 settembre torna "Ritratti di Territorio". Per la terza edizione della tanto attesa kermesse... un abito sacco in leggera viscosa, dal taglio quadrato e non, come è solito per la tipologia, tondeggiante.

La rotondità dei bordi lascia il posto a orli geometricamente perfetti, evidente l'occhiolino agli anni '70. La preziosità infatti è nel colore fondo cipria e nelle bordature giallo-arancio. Quella per "Ritratti" è un'eleganza "sbottonata", seria, impeccabile, ma estremamente vivace.



Foto Mariana Silvana Dedu

Un'eleganza che trova la sua fonte di ispirazione nel "pepercubo", peperone imbottito, in un'insolita versione a strati, il tipico piatto dalla dimensione orizzontale. Abbandona la trattoria e sfoggia la sua versione verticale, per opera del suo creatore, Lorenzo Montoro, chef emergente, premiato con tutti gli onori nella scorsa edizione. La sua creazione, fatta apposta per la serata, a distanza di un anno ritorna a "Ritratti"... da *ricetta a bozzetto*.