

450° al sole per Gianfranco Iervolino a Pomigliano D'Arco

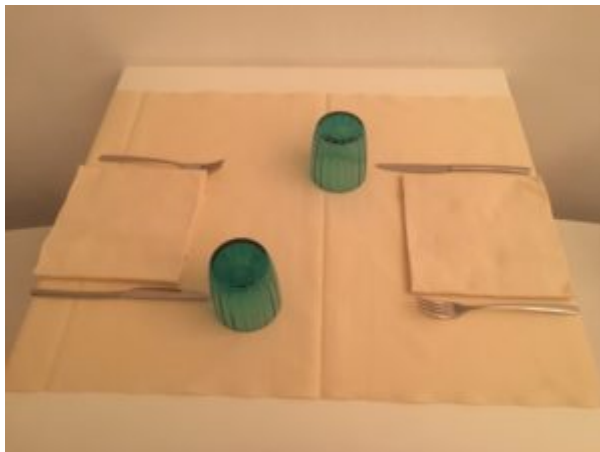


Quando ho assaggiato per la prima volta la pizza di Gianfranco Iervolino si è aperto un nuovo mondo. Pizzofila e pizzofoba per vocazione e per scelta, credevo di averle assaggiate tutte. Invece...



Migliore e diversa da tutte le altre. È stato un vero e proprio momento di alfabetizzazione gastronomica. In un attimo ho compreso molto. Nella mia mente sono balenati concetti di lunga lievitazione, maglia glutinica, farina di alta qualità, farcitura. Al di là della maestria nel preparare gli impasti e studiarli in continuazione, Gianfranco si distingue soprattutto per la capacità di

armonizzare ingredienti anche diversi tra di loro.



Quando condisce l'alimento per cui l'Italia è famosa in tutto il mondo, i sapori si sposano mantenendo la propria identità senza compromettere quella altrui.

Che sia bravo non spetta a me dirlo. Le sue esperienze parlano per lui. Poi dove lo trovi un pizzaiolo che sa anche cantare e suonare le melodie classiche napoletane?

Sarà per questo che per più di due anni ha conquistato uno spazio nel programma di Caterina Balivo "Detto Fatto".



450°, Frittatina di pasta

Da qualche mese ha lanciato una nuova sfida a se stesso e al territorio. È nato così "450 gradi pizza e fritti" in via Giotto, 2 a Pomigliano D'Arco. 450°, infatti, è la temperatura giusta per la cottura della pizza napoletana.



450°, Crocché

Sono stata lì domenica primo luglio scorso. (Scrivo adesso l'articolo perché so che il maestro, al momento, è in ferie e avrà più tempo per leggerlo, ndr). Ero già certa di ciò che avrei trovato. Gianfranco è un perfetto padrone di casa. Ti accoglie con il suo sorriso e ti fa accomodare. È rilassato mentre prepara l'ennesima pizza. Il posto è accogliente con arredi in bianco e verde, ubicato vicino a una zona molto viva del paese vesuviano che, nel fine settimana, richiama molti giovani.



450°, Fiori di zucca
imbottiti e fritti in
pastella

Il percorso incomincia con i fritti che, ancora una volta, confermano il virtuosismo di un artigiano che rimane fedele alla sua arte. Che sia una sua tifosa è dato noto. (Iervolino è stato insignito del "Ritratti di Territorio – Food Award 2015", un riconoscimento che, negli anni, sta

diventando sinonimo di portafortuna per chi lo riceve, ndr).

Il croccché, la frittatina di pasta, il fiore di zucca fritto in pastella e imbottito sono un'esperienza golosa entusiasmante.



450°, Nerano

La mia attesa però è per la squisita “Nerano” una delle pizze storiche di questo eterno ragazzo insieme alla “Iervolino” che però viene servita d’inverno. Da assaggiare “La Campestre” in versione senza pomodorini in cui spiccano la ‘nduja calabrese e il conciato romano di Manuel Lombardi.



450°, La Campestre

I puristi possono scandalizzarsi, ma anche la wurstel e patatine è degna di nota.



450°, Würstel e patatine

Difficilmente scelgo di concludere la pizzata con il dolce, però in questi mesi la mia curiosità è stata stuzzicata dalla "pizza polacca",



450°, Polacca

il manufatto omaggio al tipico dolce aversano. Una prelibatezza: la crema amarena protetta tra due dischi pizza.



A sx: Gianfranco Iervolino

Vado via allegramente perché ho incontrato un maestro pizzaiolo perfettamente a suo agio nella sua nuova dimensione che, al di là di classifiche e numeri, sono sicura raggiungerà ancora mete ambite.

Per info

450° Pizza e fritti – via Giotto, 2 – Pomigliano D'Arco (Na)

Tel. 0818847592

www.gianfrancoiervolino.it

[San Sebastiano al Vesuvio: domani debutto in società per l'Albicocca del Vesuvio presidio Slow Food](#)



Martedì 11 luglio alle ore 18,00 presso la **sede della Protezione Civile** in via Michele Capasso a **San Sebastiano al Vesuvio (NA)** si presenta il nuovo Presidio Slow Food dell'Albicocca del Vesuvio, la *crisommola*. Intervengono all'appuntamento, oltre ai produttori **Mario Angrisani, Gaetano Romano e Vincenzo Egizio**; il Presidente del Parco nazionale del Vesuvio, **Agostino Casillo**; il Presidente Slow Food Campania e Basilicata, **Giuseppe Orefice**; il Presidente di Proodos, **Mario Sicignano**; la Fiduciaria Slow Food Vesuvio, **Patrizia Spigno** e il responsabile del progetto Presidi Slow Food Campania e Basilicata e membro della Commissione Nazionale Biodiversità di Slow Food Italia, **Vito Trotta**.

Il percorso per l'istituzione del Presidio dell'albicocca del Vesuvio è stato attivato grazie alla sinergia di numerose forze. Esso rientra infatti nel progetto **IPark presidio e cittadinanza**, sostenuto da **Prodos Consorzio di Cooperative Sociali** e finanziato da **Fondazione con il Sud**. Il progetto ha come scopo la valorizzazione e la promozione del territorio all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio che è parte attiva di un insieme di iniziative. Partecipano al progetto, oltre a Proodos e Slow Food, la Coop. Alisei, l'Associazione Comunemente, la Protezione Civile "Save me", l'Associazione "L'altra Napoli", la Coop. Chiari di Bosco, il CNR – Istituto di Scienze dell'Alimentazione, i Comuni di Pollena Trocchia, San Sebastiano al Vesuvio, Sant'Anastasia e Somma Vesuviana, l'Ente Parco Nazionale del Vesuvio, l'Istituto Comprensivo "Tenente Mario De Rosa" e "Vesuvio Natura da esplorare".

«L'Italia è il principale produttore di albicocche – **dichiara Vito Trotta** – e nel Vesuviano insiste la **maggiore estensione produttiva** di questo frutto. L'albicocca del Vesuvio però non è una sola. Esistono infatti numerosi ecotipi storici che il progetto del Presidio Slow Food vuole sostenere, ponendosi al fianco dei piccoli

produttori. L'azione messa in campo dal Presidio favorisce dunque il recupero della biodiversità ambientale a forte rischio d'estinzione creando le condizioni per favorire la nascita di un sistema di infrastrutturazione sociale del Mezzogiorno che conduca allo sviluppo di un'economia sostenibile del territorio».

«L'albicocca è un frutto che appartiene storicamente all'area vesuviana – **aggiunge Patrizia Spigno** – in cui gli agricoltori sono fortemente specializzati in questo tipo di coltura. La Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, Slow Food Italia e la Condotta Slow Food Vesuvio miravano da tempo a questo progetto e siamo ora particolarmente contenti di celebrare la nascita del Presidio nell'ambito del progetto iPark che coinvolge una grande rete di associazioni: il fare squadra con Enti e associazioni è stato infatti fondamentale per passare dalla bellezza dei sogni alla concretezza dei fatti».

A margine dell'appuntamento di presentazione, sarà possibile **degustare il prodotto fresco** ma anche **gustare alcuni piatti a base di albicocca** preparati dal Ristorante **La Lanterna** di Somma Vesuviana e dalla Pizzeria **Haccademia** di Terzigno.

Antonio Puzzi

Ufficio Stampa

Associazione Slow Food Campania

P.IVA: 01400040620

Sede legale: Via Vellaria, snc

81030 Falciano del Massico (CE)

Tel.: 347.5650976

www.slowfood.it/campania

Racconto di una festa a casa di amici...



Da sx: Luciano Bifulco e
Alfonso Annunziata

Non smetterò mai di ringraziare Luciano Bifulco perché mi ha incoraggiato. A festeggiare il mio compleanno. A realizzare la mia idea. A coltivare la mia follia.

Sì perché questo “fratello” incontrato poco più di due anni fa, mercoledì scorso, giorno del mio compleanno, ha dato una prova della sua grandezza di uomo e imprenditore. È sceso in campo e mi ha aperto le porte della nuova “Braceria Bifulco”, al fianco di quella storica sempre in via Lavinaio a Ottaviano.

È stato coraggioso Luciano ad accogliere i miei invitati e coccolarli, come solo lui sa fare, al primo piano della sua meravigliosa struttura, dove nulla è lasciato al caso.

Mi ha fatto sentire davvero una “regina” come ama simpaticamente salutarmi ogni volta che mi incontra.



Solo una persona che ti vuole veramente bene può accettare in un luogo ancora integro la presenza di circa 140 persone tra cui anche un consistente numero di bambini. Con questo gesto Luciano ha ulteriormente consolidato il suo posto d'onore nel carnet dei miei amici. Mi ha lasciato senza parole già in quel giorno del nuovo anno quando timorosamente mi rivolsi a lui e mi rispose così: "Posso mai dire di no a te?!".

Così è nata la serata del 18 gennaio: "L'integralista. 40 anni tra giornalismo, storia e territorio". Un messaggio chiaro e diretto. Perché alla mia festa ho voluto solo persone di famiglia e non erano poche. D'altronde, come si può non volere con sé, in un momento importante, persone con cui da tempo condividi un pezzo di strada o con cui hai scambi quotidiani?

La famiglia innanzitutto, gli amici, che poi sono essi stessi famiglia, incontrati sulla mia strada per diversi motivi.



Da sx: io, Francesco
Vorraro e Maria Pepe

Io, Luciano e Francesco Vorraro, lo chef, abbiamo costruito questa "follia" nei mini particolari.



Un solo diktat: la selezione e la scelta delle carni sarebbero state compito esclusivo del patron. Chi meglio di lui? La carne selezione "Bifulco" ha conquistato la scena e ha incantato i palati a partire dall'entrée (gateau,



soffio di lasagna,



sfera di scottona con verza napoletana e pecorino,



tartare di marchigiana,



sandwich di lingua e friarielli),



passando per l'antipasto (zuppetta di fagioli con clorofilla di foglie invernali e lardo iberico)



e arrivando alla mitica genovese di Francesco Vorraro con tartare di mela annurca e pecorino di Carmasciano,



un piatto per cui si sta pensando di creare un fan club.

Ola degli ospiti per il tris di carni scelto: l'asado brasato per l'occasione da Claudio Enrique De Mita,



Claudio Enrique De Mita

l'asadero più famoso della tv;



la marchigiana beneventana



e la selezione di maialino.

Ma una degustazione non può dirsi tale se non accompagnata da un buon vino,



quello della mia casa vinicola preferita, l'azienda "Santacosta" del mio amico Giuseppe Pagano,



un uomo intelligente, gran lavoratore, che viaggia su e giù per lo Stivale per presentare le sue "creature". Sa ancora emozionarsi quando riceve un complimento. E così il Don Andrea 36-05 Brut,



il Don Andrea 36-05 Rosso



e il Primitivo sono stati protagonisti impeccabili della serata,



scelti personalmente da Giuseppe per me.



E ancora la torta di compleanno. Grazie al maestro pasticciere Alfonso Pepe e a tutto lo staff di “Pepe Mastro Dolciere”. Mi hanno seguito passo passo per realizzare il simbolo dell’evento, così come me lo aspettavo. Il gusto scelto? Il mio preferito:



semifreddo al caramello su cui campeggiava la riproduzione del taccuino Moleskine.



Da sx: Alfonso Pepe e
Teresa Vitolo

Non potevano mancare le coccole dolci ispirate alla passeggiata napoletana: il babà in bagna di vaniglia e albicocche,



la frolla



e la sfogliatella appena sfornate.



E ancora Mariana Silvana Dedu e Mariano Lauro che mi hanno dedicato i loro scatti.

Grazie ancora!!!

Foto di Mariana Silvana Dedu e Mariano Lauro

Fiocchi delicati, pasta di zucchero e caramello per una torta da Maestro calda come un maxi cardigan



di Maria Pepe



Nasce da un dolce regalo di compleanno, fatto dal mastro dolciere Alfonso Pepe all' "integralista" Gargano il bozzetto di questa settimana. Una raffinata torta a due piani, rettangolare, dalla duplice grandezza, tocco da "maestro" la leggera posizione decentrata del piano superiore. La tenue tonalità panna trova la sua esaltazione nel raffinato nastro di pasta di zucchero con tanto di fiocchetto bon ton color biscotto. Bella, austera e raffinata fuori; morbida, avvolgente e delicatamente decisa dentro. Il caramello tesse la trama filo per filo del maxi

cardigan di lana grossa, taglio ad A, senza bottoni, maniche kimono, tre quarti dal volume geometrico, panna con orli biscotto.



Un salva outfit fedele e "so glam", si indossa e...un semplice tubino diventa un capo di mondano scintillio.



Da sx: Alfonso Pepe e
Teresa Vitolo

Un must senza tempo ideato dal Re Mida della pasticceria, uomo riservato, corretto e garbato fortemente ispirato dall' icona di stile, simpatia e sentimento che da anni gli è al fianco, Teresa Vitolo, sua compagna di vita e di sogni. Una ricetta-bozzetto garanzia di un goloso successo.

Foto di Mariana Silvana Dedu

**Un lipstick ricoperto d'oro
per la parmigiana di**

zucchine scomposta di Agostino Scarpa

di Maria Pepe



Sono i particolari a fare la differenza, a distinguere una donna di classe ed elegante da un'altra semplicemente, cosa comunque non da poco, ben vestita. I particolari sono minuzie, che vanno ben oltre la borsa e le scarpe giuste, sono accorgimenti impercettibili che solo un occhio attento distingue a differenza di quello disattento che, pur non notando il particolare singolo, si ammutolisce estasiato dinanzi ad un quadro d'insieme favoloso.

Il particolare è anche il gusto della ricercatezza del bello che si spinge nella scelta di accessori a cui la maggior parte non pensa, perché non visibili.



Piena di particolari fascinosi è, come ogni volta, la donna di Agostino Scarpa, chef dell'osteria "Famiglia Principe 1968", che questa volta stupisce tirando fuori dalla borsetta, al momento di ravvivarsi il trucco un porta rossetto, lipstick, tubolare nella forma, total gold nella cromia, dalla superficie resa porosa da tante pagliuzze d'oro 18 carati. Oro fuori madreperla, bianca con riverberi verdastri dentro, un fondo interno delicato, ma fantasioso.



Delicatezza, accostamenti impeccabili, che seguono ordini inaspettati, armoniosi e irresistibili, alla base della cucina di Agostino che con la sua parmigiana di zucchine scomposta crea con estrema facilità l'ennesima "ricetta bozzetto" degna di nota e ricca di stile.

Foto Mariana Silvana Dedu