

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.