



# Storie e tradizioni: 66 nomi golosi

Paese che vai pane che trovi: e poi ci sono le varianti (come la focaccia), i companatici e la regina del mondo dei lievitati, la pizza. Ecco luoghi e protagonisti dell'arte bianca

I PIZZAIOLI UNDER 35	LE MARGHERITE IMPERDIBILI	LE FOCACCE DA PROVARE
<p>L'universo pizza è in costante e veloce espansione: ecco gli 11 talenti da tenere d'occhio nel prossimo futuro</p> <p>di LARA DE LUNA</p>	<p>La regina incontrastata di tutte le pizze. Vi suggeriamo dove trovare le 11 da provare almeno una volta nella vita</p> <p>di LARA DE LUNA</p>	<p>Quella di Genova è la capofila, ma ogni regione ha le sue tradizioni e arricchisce la scelta proponendo deliziose specialità</p> <p>di LORENZO CRESCI</p>
<p><b>1</b> Lorenzo Sirabella DOVE <b>Dry, Milano</b> È un faro per la sua generazione. Sicuro nelle sperimentazioni, si giostra tra diversi stili, impasti e tecniche culinarie. Ha 30 anni</p>	<p><b>1</b> Pepe in Grani DOVE <b>Calazzo / Franco Pepe</b> La "Sbagliata", con passata di pomodoro ricco e frollone di basilico: uno spartiacque. Se si ama la pizza, assaggiarla è un dovere</p>	<p><b>1</b> Genovese DOVE <b>Genova (Liguria)</b> La fuggessa è quella cui si pensa quando si parla di focaccia: bordi croccanti e alveoli carichi d'olio. Ottime tutte le varianti liguri</p>
<p><b>2</b> Emanuele Riemma DOVE <b>Maiori, Cagliari</b> 27 anni, enfant prodige a Napoli, è sbocciato a Cagliari. Bravo con gli impasti e soprattutto nel mixare tradizione sarda e campana</p>	<p><b>2</b> Da Michele DOVE <b>Napoli / Avellino</b> Del diametro più ampio con ingredienti più di cirrto, la margherita</p>	<p><b>3</b> 50 Kalò DOVE <b>Napoli / Capri</b> Il pomodoro sempre stesura ampia, mai mai sbagliata. Oramai è un classico</p>
<p><b>3</b> Simone De Gregorio DOVE <b>La Bolla, Caserta</b> Dopo una lunga e intensa gavetta, nel locale casertano ha trovato finalmente la sua casa. Ha 29 anni e tantissimo da dire</p>	<p><b>3</b> 50 Kalò DOVE <b>Napoli / Capri</b> Il pomodoro sempre stesura ampia, mai mai sbagliata. Oramai è un classico</p>	<p><b>3</b> 50 Kalò DOVE <b>Napoli / Capri</b> Il pomodoro sempre stesura ampia, mai mai sbagliata. Oramai è un classico</p>
<p><b>4</b> Davide Girioli DOVE <b>Rigetony, Rivoli</b> Diplomato all'Istituto Alberghiero di Torino, a soli 23 anni ha già molta esperienza. Dalla pasticceria alla pizza, ha tante strade davanti</p>	<p><b>4</b> Diego Vitagliano Pizzeria DOVE <b>Bagnoli, Diego Vitagliano</b> Utilizzare bene la mozzarella di bufala non è da tutti. Vitagliano ha studiato e lo dimostra bene con questa pizza "Bufalina"</p>	<p><b>4</b> Schiacciata DOVE <b>Toscana</b> Fa croc, quando si morde. All'interno ha bolle d'aria, olio extravergine e sale grosso: mettono soltanto a fine cottura</p>
<p><b>5</b> Alessandro Della Monica DOVE <b>Kefkudos C. Piza, Cava de' Tirreni</b> Istruttore dell'Accademia Nazionale Pizza Doc (29 anni), nella provincia di Salerno porta avanti il suo lavoro con perizia e creatività</p>	<p><b>5</b> Guglielmo &amp; Enrico Vuolo DOVE <b>Verona / Guglielmo Vuolo</b> La "Trilogia": Piennolo, San Marzano, Corbara. Tre ricette all'interno della stessa pizza. Un modo saggio, di fare cultura del cibo</p>	<p><b>5</b> Romana DOVE <b>Roma (Lazio)</b> Detta anche pizza bianca, la ricetta si tramanda da secoli, con il suo interno alveolato e superficie croccante</p>
<p><b>6</b> Luca Mastracci DOVE <b>Pupillo Pura Pizza, Frosinone</b> Ha tanta gavetta alle spalle e due locali all'attivo. 32 anni, è un faro della pizza contemporanea nella provincia laziale</p>	<p><b>6</b> I Masanielli DOVE <b>Caserta / Francesco Martucci</b> La "D.O.C.": a volte basta un dettaglio, in questo caso il Parmigiano di vacca bianca modenese, per una pizza indimenticabile</p>	<p><b>6</b> Sfinzione DOVE <b>Palermo e altre città (Sicilia)</b> La storia ne colloca l'origine a Palermo, ma è apprezzato in tutta l'isola. Gli ingredienti? Pomodoro, cipolla, accughe, origano</p>
<p><b>7</b> Davide Ruotolo DOVE <b>Palazzo Petrucci Pizzeria, Napoli</b> Ventisette anni appassionato, esprime l'animo partenopeo nel cuore del centro storico. Da anni continua a scalare tutte le classifiche</p>	<p><b>7</b> Re-Mi DOVE <b>Sassari / Sandro Cubeddu</b> "Ma Che...Rita!" Pomodoro confit e origano danno una nuova spinta alla classicità. Impasto di carattere, più che saporta</p>	<p><b>7</b> Strazzata DOVE <b>Avigliano (Basilicata)</b> A forma di ciambella, si prepara con farina integrale, acqua, lievito, pepe nero macinato e origano. E, volentieri, si aggiunge lardo</p>
<p><b>8</b> Antonio Davide DOVE <b>Autentiko, Appiano Gentile (Co)</b> Napoleitano di nascita, 27 anni, è pizzaiolo per tradizione familiare, in Lombardia ha cercato la sua strada. Ottimo il suo impasto</p>	<p><b>8</b> Starita a Materdei DOVE <b>Napoli / Famiglia Starita</b> "S.T.G. Napoletana": più di cento anni e non sentirli. Questa rivisitazione, con bocconcini di bufala, è un sorriso al futuro</p>	<p><b>8</b> Messinese DOVE <b>Messina (Sicilia)</b> Premessa: se non ha l'accugia sopra, non è originale. Ora lo sancisce anche il disciplinare che ne tramanda la tradizione</p>
<p><b>9</b> Raoul Rotundo DOVE <b>Fiori di Zucca, Roma</b> Ha 23 anni, lavora con il fratello Davide nel cuore di Roma e propone una napoletana contemporanea. Autore gli ingredienti insoliti</p>	<p><b>9</b> 180 grammi DOVE <b>Roma / Jacopo Mercurio</b> "Ho dimenticato la margherita nel forno": pomodoro arrosto, mozzarella affumicata, impasto romano. Tra le moderne migliori</p>	<p><b>9</b> Sardenaira DOVE <b>Saravene (Liguria)</b> Del ponente ligure, con un richiamo alla pissaladière di Nizza, condita con pomodoro accughe, olive, capperi e aglio</p>
<p><b>10</b> Vincenzo La Porta DOVE <b>Le Fontanelle, Raffadali (Ag)</b> Al banco da quando aveva 12 anni (ora ne ha 29), afferma la sua creatività con decisione. Soprattutto nel maneggiare materie prime</p>	<p><b>10</b> F.lli Salvo a Chiaia DOVE <b>Napoli / Salvatore Salvo</b> "Margherite gentile", base bianca, pomodorini in conserve: con la sua delicatezza, rappresenta la loro carta delle margherite</p>	<p><b>10</b> Tirò di Felonica DOVE <b>Felonica, Mantova (Lombardia)</b> Farina, strutto, lievito, acqua, sale e cipolle tagliate finemente. L'impasto è soffice, elastico e tirato a mano sulla teglia da forno</p>
<p><b>11</b> Francesco Gabriele DOVE <b>Il Corso, Bolzano</b> Emergente Pizza Nord Italia per il 2023, ha esordito due anni fa, ma ha fatto passi da gigante: 23 anni, lavora nel locale di famiglia</p>	<p><b>11</b> Modus DOVE <b>Milano / Paolo De Simone</b> La "Margherita Gialla": la variante con il pomodoro giallo è un classico contemporaneo. Qui declinato con maestria</p>	<p><b>11</b> Pompeiana DOVE <b>Campania</b> Citazione d'obbligo: la riscoperta di un dipinto di 2mila anni fa riporta alla luce quel che sembra una focaccia ancora oggi in voga</p>

**G-I PIACERI DEL GUSTO**  
La Repubblica  
Giornale Settimanale  
Tiratura:  
280.000 copie

Paese che vai pane che trovi: e poi ci sono le varianti (come la focaccia), i companatici e la regina del mondo dei lievitati, la pizza. Ecco luoghi e protagonisti dell'arte bianca

I PIZZAIOLI UNDER 35	LE MARGHERITE IMPERDIBILI	LE FOCACCE DA PROVARE
<p><b>1</b> Lorenzo Sirabella DOVE <b>Dry, Milano</b> È un faro per la sua generazione. Sicuro nelle sperimentazioni, si giostra tra diversi stili, impasti e tecniche culinarie. Ha 30 anni</p>	<p><b>1</b> Pepe in Grani DOVE <b>Calazzo / Franco Pepe</b> La "Sbagliata", con passata di pomodoro ricco e frollone di basilico: uno spartiacque. Se si ama la pizza, assaggiarla è un dovere</p>	<p><b>1</b> Genovese DOVE <b>Genova (Liguria)</b> La fuggessa è quella cui si pensa quando si parla di focaccia: bordi croccanti e alveoli carichi d'olio. Ottime tutte le varianti liguri</p>
<p><b>2</b> Emanuele Riemma DOVE <b>Maiori, Cagliari</b> 27 anni, enfant prodige a Napoli, è sbocciato a Cagliari. Bravo con gli impasti e soprattutto nel mixare tradizione sarda e campana</p>	<p><b>2</b> Da Michele DOVE <b>Napoli / Avellino</b> Del diametro più ampio con ingredienti più di cirrto, la margherita</p>	<p><b>3</b> 50 Kalò DOVE <b>Napoli / Capri</b> Il pomodoro sempre stesura ampia, mai mai sbagliata. Oramai è un classico</p>
<p><b>3</b> Simone De Gregorio DOVE <b>La Bolla, Caserta</b> Dopo una lunga e intensa gavetta, nel locale casertano ha trovato finalmente la sua casa. Ha 29 anni e tantissimo da dire</p>	<p><b>3</b> 50 Kalò DOVE <b>Napoli / Capri</b> Il pomodoro sempre stesura ampia, mai mai sbagliata. Oramai è un classico</p>	<p><b>4</b> Schiacciata DOVE <b>Toscana</b> Fa croc, quando si morde. All'interno ha bolle d'aria, olio extravergine e sale grosso: mettono soltanto a fine cottura</p>
<p><b>4</b> Davide Girioli DOVE <b>Rigetony, Rivoli</b> Diplomato all'Istituto Alberghiero di Torino, a soli 23 anni ha già molta esperienza. Dalla pasticceria alla pizza, ha tante strade davanti</p>	<p><b>4</b> Diego Vitagliano Pizzeria DOVE <b>Bagnoli, Diego Vitagliano</b> Utilizzare bene la mozzarella di bufala non è da tutti. Vitagliano ha studiato e lo dimostra bene con questa pizza "Bufalina"</p>	<p><b>5</b> Romana DOVE <b>Roma (Lazio)</b> Detta anche pizza bianca, la ricetta si tramanda da secoli, con il suo interno alveolato e superficie croccante</p>
<p><b>5</b> Alessandro Della Monica DOVE <b>Kefkudos C. Piza, Cava de' Tirreni</b> Istruttore dell'Accademia Nazionale Pizza Doc (29 anni), nella provincia di Salerno porta avanti il suo lavoro con perizia e creatività</p>	<p><b>5</b> Guglielmo &amp; Enrico Vuolo DOVE <b>Verona / Guglielmo Vuolo</b> La "Trilogia": Piennolo, San Marzano, Corbara. Tre ricette all'interno della stessa pizza. Un modo saggio, di fare cultura del cibo</p>	<p><b>6</b> Sfinzione DOVE <b>Palermo e altre città (Sicilia)</b> La storia ne colloca l'origine a Palermo, ma è apprezzato in tutta l'isola. Gli ingredienti? Pomodoro, cipolla, accughe, origano</p>
<p><b>6</b> Luca Mastracci DOVE <b>Pupillo Pura Pizza, Frosinone</b> Ha tanta gavetta alle spalle e due locali all'attivo. 32 anni, è un faro della pizza contemporanea nella provincia laziale</p>	<p><b>6</b> I Masanielli DOVE <b>Caserta / Francesco Martucci</b> La "D.O.C.": a volte basta un dettaglio, in questo caso il Parmigiano di vacca bianca modenese, per una pizza indimenticabile</p>	<p><b>7</b> Strazzata DOVE <b>Avigliano (Basilicata)</b> A forma di ciambella, si prepara con farina integrale, acqua, lievito, pepe nero macinato e origano. E, volentieri, si aggiunge lardo</p>
<p><b>7</b> Davide Ruotolo DOVE <b>Palazzo Petrucci Pizzeria, Napoli</b> Ventisette anni appassionato, esprime l'animo partenopeo nel cuore del centro storico. Da anni continua a scalare tutte le classifiche</p>	<p><b>7</b> Re-Mi DOVE <b>Sassari / Sandro Cubeddu</b> "Ma Che...Rita!" Pomodoro confit e origano danno una nuova spinta alla classicità. Impasto di carattere, più che saporta</p>	<p><b>8</b> Messinese DOVE <b>Messina (Sicilia)</b> Premessa: se non ha l'accugia sopra, non è originale. Ora lo sancisce anche il disciplinare che ne tramanda la tradizione</p>
<p><b>8</b> Antonio Davide DOVE <b>Autentiko, Appiano Gentile (Co)</b> Napoleitano di nascita, 27 anni, è pizzaiolo per tradizione familiare, in Lombardia ha cercato la sua strada. Ottimo il suo impasto</p>	<p><b>8</b> Starita a Materdei DOVE <b>Napoli / Famiglia Starita</b> "S.T.G. Napoletana": più di cento anni e non sentirli. Questa rivisitazione, con bocconcini di bufala, è un sorriso al futuro</p>	<p><b>9</b> Sardenaira DOVE <b>Saravene (Liguria)</b> Del ponente ligure, con un richiamo alla pissaladière di Nizza, condita con pomodoro accughe, olive, capperi e aglio</p>
<p><b>9</b> Raoul Rotundo DOVE <b>Fiori di Zucca, Roma</b> Ha 23 anni, lavora con il fratello Davide nel cuore di Roma e propone una napoletana contemporanea. Autore gli ingredienti insoliti</p>	<p><b>9</b> 180 grammi DOVE <b>Roma / Jacopo Mercurio</b> "Ho dimenticato la margherita nel forno": pomodoro arrosto, mozzarella affumicata, impasto romano. Tra le moderne migliori</p>	<p><b>10</b> Tirò di Felonica DOVE <b>Felonica, Mantova (Lombardia)</b> Farina, strutto, lievito, acqua, sale e cipolle tagliate finemente. L'impasto è soffice, elastico e tirato a mano sulla teglia da forno</p>
<p><b>10</b> Vincenzo La Porta DOVE <b>Le Fontanelle, Raffadali (Ag)</b> Al banco da quando aveva 12 anni (ora ne ha 29), afferma la sua creatività con decisione. Soprattutto nel maneggiare materie prime</p>	<p><b>10</b> F.lli Salvo a Chiaia DOVE <b>Napoli / Salvatore Salvo</b> "Margherite gentile", base bianca, pomodorini in conserve: con la sua delicatezza, rappresenta la loro carta delle margherite</p>	<p><b>11</b> Pompeiana DOVE <b>Campania</b> Citazione d'obbligo: la riscoperta di un dipinto di 2mila anni fa riporta alla luce quel che sembra una focaccia ancora oggi in voga</p>
<p><b>11</b> Francesco Gabriele DOVE <b>Il Corso, Bolzano</b> Emergente Pizza Nord Italia per il 2023, ha esordito due anni fa, ma ha fatto passi da gigante: 23 anni, lavora nel locale di famiglia</p>	<p><b>11</b> Modus DOVE <b>Milano / Paolo De Simone</b> La "Margherita Gialla": la variante con il pomodoro giallo è un classico contemporaneo. Qui declinato con maestria</p>	