

Lezione per il futuro

Il denominatore comune è che si naviga ancora a vista. Ma dalle crisi si può uscire più forti. Grazie a volontà, tenacia e innovazione

Come sempre, prendiamo un'immagine per raccontare una storia. In questo caso, un'immagine che ci mostra un gruppo di persone che si riuniscono attorno a un tavolo all'aperto, in un'area che sembra un mercato o un'area di incontro. Le persone sono diverse, di diverse età e provenienze, e sembrano essere in un momento di scambio culturale o di apprendimento. L'immagine è in bianco e nero, e ha un'atmosfera di curiosità e di interesse.



Il piatto (non) piange

La pizza napoletana è un piatto che ha attraversato diverse fasi storiche e culturali. È un simbolo di identità e di tradizione, ma anche di innovazione e di apertura verso nuove influenze. In questo articolo, si esplora il ruolo della pizza nella cultura napoletana e come essa si è evoluta nel tempo, adattandosi ai gusti e alle esigenze delle diverse generazioni.

CAPUTO
Napule è mille culture

Pizza, le mille e più variazioni sul tema tra cucina coreana e cottura alla brace

Da Grumè è a fuoco vivo In piazza Mercato dai fratelli Cutino i cubetti di primo sale al posto del fiordilatte



L'estate è la stagione ideale per scoprire nuovi locali e sperimentare nuovi sapori. L'una e l'altra cosa vengono quasi spontaneamente quando si parla di pizza, la regina «povera» della nostra tavola. A metà tra street food e inno alle meraviglie architettoniche di Napoli per un'estate che porta in tavola peperoncini verdi, zucchine e fiorilli, alici di Cetara e tanto altro. È l'estate dei fratelli **Ciro e Antonio Tutino** della pizzeria **Bro** di piazza Mercato, spazio contemporaneo che vede i due ragazzi, rispettivamente classe 1992 e 1998, rappresentare una famiglia di pizzaioli napoletani. «Aprire la nostra prima pizzeria a piazza Mercato non è stato un caso - spiega **Ciro** - è stata una scelta fatta col cuore, perché quella zona di Napoli è il luogo dove siamo nati e cresciuti grazie alla pizzeria del nonno. Per me e mio fratello **Antonio** la pizza è questione di **Dna**. **Bro** (che è l'abbreviativo di **Brothers**, fratelli, ndr) è la coronazione di un sogno che anche con mia moglie **Arianna** gestiamo ogni giorno con amore». Un amore che si riscopre anche nel menù estivo in cui si ritrova Napoli a metà tra storia e tradizione anche quella architettonica. «Nel nuovo menù - continua **Tutino** - abbiamo dedicato pizze alla Chiesa gotica di **Sant'Eligio Maggiore**, alle due torri aragonesi **Torre Brava** e **Torre Spinella**. Poi c'è la parmigiana servita straciatata sulla pizza e arricchita dal gusto di cubetti primo sale. Mentre il classico sapore della pasta alla Nerano, con zucchine fritte e Provolone del Monaco e basilico sulla pizza Nerano ma non troppo acquista profumo e gusto inaspettati con l'aggiunta di fiori di zucca e polvere di arancia».

Novità in cucina la pizza napoletana può anche sposare la cucina coreana. Succede a **Grumo Nevano** dove il metodo innovativo, ispirato alla cucina asiatica, è di unire la pizza napoletana alla carne cotta a fuoco vivo. E così da **Grumè**, la prima "bracepizzeria" in Italia, è nata la pizza **Bulgogi** (in coreano *bul* indica "la carne" e *gogi* "il fuoco"), brand registrato in esclusiva dai tre titolari del locale. Mentre in piazza Mercato, a Napoli, c'è **Bro**, dove i fratelli **Ciro** e **Antonio Tutino** sperimentano nuove pizze. Come quella in foto: colorata, ricca di pomodorini, basilico e con le olive



Ma la pizza napoletana può anche sposare la cucina coreana. Succede a **Grumo Nevano** dove il metodo innovativo, ispirato alla cucina asiatica, è di unire la pizza napoletana alla carne cotta a fuoco vivo. E così da **Grumè**, la prima "bracepizzeria" in Italia, è nata la pizza **Bulgogi** (in coreano *bul* indica "la carne" e *gogi* "il fuoco"), brand registrato in esclusiva dai tre titolari del locale. La pizza dopo essere stata infornata con latticini e olio extravergine di oliva viene servita accompagnata da straccetti di carne marinata da cuocere direttamente al tavolo su una pietra ollare. Ognuno sceglie

il grado desiderato di cottura della carne e poi appoggia gli straccetti sugli spicchi di pizza prima di procedere all'assaggio. Se nella pizza **Bulgogi**, nata insieme all'intero format "bracepizzeria", si trova la massima espressione del connubio tra pizza napoletana e carne, non mancano numerosi altri esempi di quest'unione innovativa nel resto del menù. Sulle pizze è possibile assaporare carni bianche, rosa e rosse, dal manzo al maiale, dal pollo al coniglio. La carne, che va a impreziosire anche alcuni fritti, diventa ingrediente persino di un dessert, la **Tortina magra** al cioccolato, che accanto a cioccolato fondente, pinoli e uva sultanina vede la presenza di un trito di filetto rosolato al burro. Accostamenti che potrebbero fare storcere il naso ai puristi della pizza, ma il gusto è tutto da provare.

L'omaggio

● Il menù estivo della pizzeria **Bro** celebra il patrimonio artistico di Napoli rendendo omaggio ad uno dei rioni più antichi: la chiesa di **Sant'Eligio** e le torri aragonesi di via **Marina** sono i nomi di nuove pizze.

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Gruppo RCS
Tiratura: 20.000 copie

L'ecceellenza
Pollica la ricetta originale della chef **Albano** con i prodotti locali

Pizza, le mille e più variazioni sul tema tra cucina coreana e cottura alla brace

Da **Grumè** è a fuoco vivo in piazza Mercato dai fratelli **Cutino** i cubetti di primo sale al posto del fiordilatte

L'estate è la stagione ideale per scoprire nuovi locali e sperimentare nuovi sapori. L'una e l'altra cosa vengono quasi spontaneamente quando si parla di pizza, la regina «povera» della nostra tavola. A metà tra street food e inno alle meraviglie architettoniche di Napoli per un'estate che porta in tavola peperoncini verdi, zucchine e fiorilli, alici di Cetara e tanto altro. È l'estate dei fratelli **Ciro e Antonio Tutino** della pizzeria **Bro** di piazza Mercato, spazio contemporaneo che vede i due ragazzi, rispettivamente classe 1992 e 1998, rappresentare una famiglia di pizzaioli napoletani. «Aprire la nostra prima pizzeria a piazza Mercato non è stato un caso - spiega **Ciro** - è stata una scelta fatta col cuore, perché quella zona di Napoli è il luogo dove siamo nati e cresciuti grazie alla pizzeria del nonno. Per me e mio fratello **Antonio** la pizza è questione di **Dna**. **Bro** (che è l'abbreviativo di **Brothers**, fratelli, ndr) è la coronazione di un sogno che anche con mia moglie **Arianna** gestiamo ogni giorno con amore». Un amore che si riscopre anche nel menù estivo in cui si ritrova Napoli a metà tra storia e tradizione anche quella architettonica. «Nel nuovo menù - continua **Tutino** - abbiamo dedicato pizze alla Chiesa gotica di **Sant'Eligio Maggiore**, alle due torri aragonesi **Torre Brava** e **Torre Spinella**. Poi c'è la parmigiana servita straciatata sulla pizza e arricchita dal gusto di cubetti primo sale. Mentre il classico sapore della pasta alla Nerano, con zucchine fritte e Provolone del Monaco e basilico sulla pizza Nerano ma non troppo acquista profumo e gusto inaspettati con l'aggiunta di fiori di zucca e polvere di arancia».

Ma la pizza napoletana può anche sposare la cucina coreana. Succede a **Grumo Nevano** dove il metodo innovativo, ispirato alla cucina asiatica, è di unire la pizza napoletana alla carne cotta a fuoco vivo. E così da **Grumè**, la prima "bracepizzeria" in Italia, è nata la pizza **Bulgogi** (in coreano *bul* indica "la carne" e *gogi* "il fuoco"), brand registrato in esclusiva dai tre titolari del locale. La pizza dopo essere stata infornata con latticini e olio extravergine di oliva viene servita accompagnata da straccetti di carne marinata da cuocere direttamente al tavolo su una pietra ollare. Ognuno sceglie

il grado desiderato di cottura della carne e poi appoggia gli straccetti sugli spicchi di pizza prima di procedere all'assaggio. Se nella pizza **Bulgogi**, nata insieme all'intero format "bracepizzeria", si trova la massima espressione del connubio tra pizza napoletana e carne, non mancano numerosi altri esempi di quest'unione innovativa nel resto del menù. Sulle pizze è possibile assaporare carni bianche, rosa e rosse, dal manzo al maiale, dal pollo al coniglio. La carne, che va a impreziosire anche alcuni fritti, diventa ingrediente persino di un dessert, la **Tortina magra** al cioccolato, che accanto a cioccolato fondente, pinoli e uva sultanina vede la presenza di un trito di filetto rosolato al burro. Accostamenti che potrebbero fare storcere il naso ai puristi della pizza, ma il gusto è tutto da provare.

L'omaggio

● Il menù estivo della pizzeria **Bro** celebra il patrimonio artistico di Napoli rendendo omaggio ad uno dei rioni più antichi: la chiesa di **Sant'Eligio** e le torri aragonesi di via **Marina** sono i nomi di nuove pizze.

Altre notizie
Fregene, i campi di grano e la meteo: **Capodanno del Mugugno** su Fb

Commento
Un olio extravergine ripino sul podio: **L'azienda Basso** conquista la Polonia