

## **CAMBIA-MENTI la pizzeria di Ciccio Vitiello** **Etica, sostenibilità e innovazione.**

**L'orto per la produzione di ortaggi e vegetali per le pizze**  
**Miglior pizzeria contemporanea d'Italia per 4 ristoranti**

Una pizza giusta, buona e rispettosa dell'Ambiente. È questo il mantra che guida **Ciccio Vitiello e la sua pizzeria Cambia-Menti a San Leucio**, il borgo borbonico a nord di Caserta. Un progetto che ha preso forma nel 2022 dopo un cambiamento radicale di vita e di pensiero. Sostenibilità è la parola imprescindibile, la bussola che orienta ogni scelta di Ciccio Vitiello deciso a lasciare il segno ma senza lasciare impronte: ecco allora l'orto per la produzione di ortaggi e vegetali per i topping delle pizze; la riduzione drastica della plastica; la scelta di forni a basso impatto; la selezione attenta di fornitori e materie prime a cominciare dalle farine di qualità, da filiere protette e amiche del Pianeta. Ed ancora un approccio etico nella gestione del personale, tutti ragazzi under trenta, ben organizzati in turni di lavoro e con una retribuzione giusta.

Ciccio Vitiello ha una visione chiara di fare impresa, la sostenibilità umana deve andare di pari passo con quella ambientale. Classe 1992, è un autodidatta, nessuna tradizione di famiglia alle spalle, ma solo tanta esperienza e una appassionata ricerca. Apre a soli 18 anni la sua prima pizzeria da asporto a Tuoro piccola frazione ai piedi di Casertavecchia che diventerà dopo qualche anno Casa Vitiello. Nel 2022, dopo due anni di fermo in seguito alla pandemia, apre Cambia-Menti: nuovo nome, nuovo indirizzo. Cambia-Menti segna la svolta, l'inizio di un progetto di impresa molto più complesso, la ricerca sugli impasti e le materie prime, la sostenibilità sociale e ambientale, la valorizzazione del territorio, l'attenzione al vegetale e al senza glutine.

### **GLI IMPASTI E LE PIZZE**

Le farine utilizzate da Vitiello provengono dalla Filiera Protetta di Grano Certificato Italiano di Le 5 stagioni, la linea di farine e miscele nata in Italia per gli specifici utilizzi in pizzeria di Agugiario & Figna con cui da anni condivide visione e ideali, tanto da divenire uno dei protagonisti del progetto Pizzaiolo del Cambiamento avviato proprio dal molino nel 2022. Una comunità di pizzaioli under 45 uniti dall'impegno concreto per la sostenibilità, convinti di poter dimostrare che è possibile migliorare l'impatto ambientale di un'attività complessa come quella delle pizzerie.

Gli impasti di Ciccio Vitiello sono realizzati a partire da una biga che garantisce un risultato leggero e digeribile, con ottime prestazioni in cottura. La cura estrema per gli impasti e per la digeribilità si ritrova anche in quelli Gluten Free e nelle proposte vegane. Al senza glutine è dedicata un'area di produzione separata, con un menu stagionale di 4 pizze e un dessert, il cui protocollo di realizzazione prevede la prenotazione per garantire ai clienti cibi non contaminati.

Tra le pizze iconiche "Recensione Negativa," già vincitrice del premio "Pizza dell'Anno" per la 50 Top Pizza nel 2022 è una provocazione in cui simula la bruciatura della base del disco della pizza con della polvere di olive nere a cui aggiunge altri ingredienti come mozzarella di bufala, pomodoro Bon Bon, pesto di basilico, pepe di Sichuan e olio EVO al limone, per un effetto visivo e gustativo inusuale.

## L'ORTO

È la novità dell'estate 2024, un orto a 300 metri dalla pizzeria, per coltivare ortaggi e vegetali per le preparazioni delle pizze. Un sogno di autoproduzione che si è avverato su un appezzamento di terra ai piedi del sito storico di San Leucio, a ridosso delle antiche case operaie. Un luogo emblematico e carico di significato che idealmente riallaccia i fili con la memoria storica del luogo e il progetto di utopia sociale di Re Ferdinando.

## IL LOCALE E IL TERRITORIO

Nei pressi di San Leucio, frazione di Caserta, colonia borbonica dove re Ferdinando IV diede vita al sogno di una società giusta, oggi patrimonio Unesco, Cambia-menti trova la sua sede ideale. Gli interni del locale, moderni e minimali, vedono al centro della sala principale un'ampia area interamente a vista dedicata alla produzione. Alle pareti una galleria di opere d'arte contemporanea: quelle di Marco Izzo, artista originario di Caserta il cui tratto distintivo è il personaggio pop "Cuby"; quelle di Gustavo Delugan che a partire da frammenti di legno di recupero crea originali installazioni su tematiche attuali o quelle di Arsenyco, il fotografo che attraverso l'abbinamento tra fotografia e testo, mette in scena piccoli gesti metaforici che toccano corde particolarmente fragili. Protetta da una moderna box in vetro e acciaio l'area Gluten free, a garanzia di ambienti non contaminati e prodotti di qualità. Un ampio giardino mediterraneo ospita i tavoli all'esterno nel periodo estivo e una luminosa terrazza.

## PREMI E RICONOSCIMENTI

4 Ristoranti: Miglior pizzeria contemporanea d'Italia

Forbes 2024 tra i 100 ristoranti innovativi

2024 premio "Green Oven 2024" per la 50 Top Pizza World

2024 24° posto nella classifica 50 top Pizza World

2024 11° posto nella classifica 50 Top Pizza Italia

Tre Spicchi dal 2019 nella guida Pizzerie d'Italia Gambero Rosso

2022 premio "Pizza dell'anno" con la pizza "recensione negativa"

2018 premio "Miglior ambiente innovativo e servizio in sala" per il Touring Club Italiano

2017 premio "Miglior pizzaiolo emergente" nella guida Pizzerie d'Italia Gambero Rosso

2017 premio "Giovane dell'anno" per la 50 Top Pizza Italia

**Aperto a cena**

**Il sabato aperto pranzo e cena**

**Giorno di chiusura: martedì**

**Info&prenotazioni:** [www.cambia-menti.pizza](http://www.cambia-menti.pizza)

Ufficio stampa > [dipuntostudio.it](http://dipuntostudio.it)

Tel. 081681505