



Search...



NAPOLI POST

Notizie e Approfondimenti da Napoli e dintorni



0°C Can't get any data.

Arancino Pulcinella per 10 anni Di Fiore



Dieci anni di attività per il maestro pizzaiolo acerrano Vincenzo Di Fiore che per festeggiare questo traguardo professionale ha inserito nel menu estivo due proposte celebrative scelte tra quelle più apprezzate dalla clientela in questi due lustri.

Entra così in carta il Cuoppo del decennale in cui, accanto a crocchè e frittatine, trova spazio l'arancino Pulcinella, con fagioli cannellini "dente di morto", carne macinata, provola e pomodorini gialli, ideato lo scorso anno in occasione dell'apertura del locale in corso Italia. Pizza del decennale diventa, invece, la apprezzatissima "Cacio, noci e pancetta" con provola, pancetta di maiale paesano, noci di Sorrento, rosmarino e olio extravergine di oliva.

I dieci anni di attività di Di Fiore come pizzaiolo-patron iniziano nell'estate del 2009 con la prima sede della pizzeria Bella Napoli che nel 2014 viene spostata da via Muro di Piombo nei locali più spaziosi di via Ludovico Ariosto. Qui Di Fiore, grazie alla leggerezza dell'impasto e all'importante opera di valorizzazione delle eccellenze acerrane e campane, si fa notare dal Gambero Rosso che proprio nel 2014 lo inserisce nella Guida alle pizzerie d'Italia e dal 2016 gli riconosce i 2 spicchi. Nel dicembre 2016, vincendo il sondaggio organizzato da [Mysocialrecipe](#), Vincenzo Di Fiore diventa il primo "pizzaiolo-pastore" a conquistare un posto sul prestigioso presepe di Ferrigno a San Gregorio Armeno. La scorsa estate alla pizzeria "Bella Napoli" va ad aggiungersi il nuovo locale su Corso Italia 28 che dispone di 150 coperti interni e altrettanti esterni.

Commenti

commenti

No related posts.

TAGGED

arancino

pulcinella

vincenzo di fiore

SEGUICI SU



NAPOLIPOST SU FACEBOOK



VIDEOS

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

