



IL CRITICO BUONGUSTAIO Di Fiore, ad Acerra è festa per il decennale

a cura di Giuseppe Giorgio



Grande festa ad Acerra per gli amanti della pizza. Grazie ai primi dieci anni di attività del maestro pizzaiolo acerrano Vincenzo Di Fiore, estremo interesse stanno destando in questi giorni le sue nuove invenzioni per il palato nate per festeggiare l'importante e significativo traguardo professionale. Due lustri ricchi di meriti e di soddisfazioni per il pizzaiolo Vincenzo che non ha perso l'occasione per inserire nel menu estivo delle proposte celebrative scelte tra quelle più apprezzate dalla clientela. Tra queste, il "Cuoppo del decennale" in cui, accanto ai crocchè e le frittatine, fa il suo ingresso trionfale l'"arancino Pulcinella", con fagioli cannellini "dente di morto", carne macinata, provola e pomodorini gialli. Ancora, tra le proposte ideate da Di Fiore per il suo anniversario, la "Pizza del decennale" con provola affumicata caudina, pancetta di maiale paesano, noci di Sorrento Agri-selva, rosmarino e olio evo. Dieci anni di attività per Di Fiore che come pizzaiolo-patron hanno avuto inizio nell'estate del 2009 con la prima sede della pizzeria "Bella Napoli" spostata nel 2014 da via Muro di Piombo nei locali più spaziosi di via Ludovico Ariosto. Ed è in questo locale che Di Fiore, grazie

alla leggerezza dell'impasto e all'importante opera di valorizzazione delle eccellenze acerrane e campane, continua a farsi notare dal Gambero Rosso che nel 2014 lo ha inserito nella Guida alle pizzerie d'Italia riconoscendogli i "2 spicchi" e ad attestarsi tra le migliori pizzerie italiane vincendo nel 2016 il sondaggio organizzato da "My-socialrecipe". Diventato il primo "pizzaiolo-pastore" capace di conquistare un posto sul prestigioso presepe di Ferrigno a San Gregorio Armeno, nella scorsa estate Di Fiore alla pizzeria "Bella Napoli" ha affiancato il nuovo accogliente locale su corso Italia 28, con i suoi 300 coperti interni e esterni. Tra le altre pizze da segnalare, sempre nel nome della qualità e della tutela degli antichi sapori, la "Terra mia" con pomodoro San Marzano pelato a mano, mo-



zarella di bufala campana Dop, formaggio, basilico e olio evo e la "Pizza Deli" con prosciutto cotto artigianale Masè, cipolla ramata di Montoro e provola.

