

SOLD OUT! Chiuso le iscrizioni del



18 Marzo, Parte il Corso di



Secondo Livello Corso Sommelier



5 Dicembre, Parte il Terzo Livello del

Vincenzo Di Fiore, maestro pizzaiolo: i miei primi 10 anni

Pubblicato da aisnapoli il 7 - luglio - 2019 Versione PDF



Di Maria Grazia Narciso

Non c'è niente di più inclusivo e allo stesso tempo divisivo della pizza.

Contesa tra puristi e creativi, tutti d'accordo tuttavia nell'ammettere che non se non ci fosse bisognerebbe inventarla, la pizza lungi dall'essere una mera pietanza è soprattutto un concetto.

A volte espresso solo nel piatto (o in mano, "piegata a libretto"), a volte interpretato sulla tavola

attraverso una mise en place curata, a volte esteso a quella impalpabile dimensione chiamata atmosfera, alla quale contribuisce un servizio impeccabile e accogliente.

Quindi? quali sono le nostre attese quando "andiamo a mangiare una pizza"? Nessuna risposta vale o forse tutte visto che "pizzeria che vai, concetto che trovi".

Il maestro pizzaiolo acerrano **Vincenzo Di Fiore** a esempio ha scelto di concentrare i gli ingredienti del successo tutti nel piatto.

Da dieci anni la sua pizza è una "autarchica" star e per celebrare il decimo compleanno il maestro pizzaiolo, insignito dei Due Spicchi dal Gambero Rosso, ha inserito nel menù estivo due proposte celebrative scelte tra i best seller:

- **Il Cuoppo del decennale** composto da crochè, frittatine e l'arancino Pulcinella, con fagioli cannellini "dente di morto", carne macinata, provola e pomodorini gialli, nato in occasione del lancio della sede in Corso Italia.

- **Pizza del decennale**, a l secolo "Cacio, noci e pancetta" con provola, pancetta di maiale paesano, noci di Sorrento, rosmarino e olio extravergine di oliva.



L'avventura di Vincenzo Di Fiore è cominciata nell'estate del 2009 nella prima sede della pizzeria Bella Napoli. Nel 2014 l'attività si sposta da via Muro di Piombo nei locali più ampi di via Ludovico Ariosto. E' qui che Gambero Rosso scopre la particolare leggerezza del suo impasto, realizzato con crescita-lievito madre di propria produzione e la sua valorizzazione delle eccellenze acerrane e campane. Decide così di

Gli eventi dell'AIS Napoli

Nessun evento da mostrare

Corsi e servizi sommelier

Espressamente Napoletano



Video

Tags

Articoli recenti





inserirlo nella Guida alle pizzerie d'Italia riconoscendogli nel 2016 i 2 spicchi. Anno fortunato il 2016 per il maestro pizzaiolo di Acerra, che vince il sondaggio organizzato da Mysocialrecipe e diventa il primo "pizzaiolo-pastore" a conquistare un posto sul prestigioso presepe di Ferrigno a San Gregorio Armeno.

Dallo scorso anno alla pizzeria "Bella Napoli" si aggiunge il nuovo locale su Corso Italia 28, con 150 coperti interni e

altrettanti esterni.

Ma voi concentratevi nel piatto, la risposta è tutta lì.

Foto di **Gabriella Imparato**

Per vedere tutte le foto clicca [qui](#)

eventi

Commenta

Nome (obbligatorio)

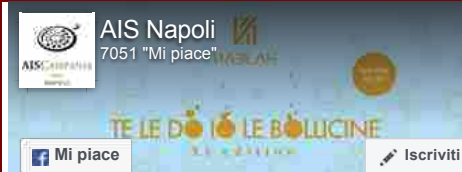
E-Mail (Non verrà pubblicata) (obbligatoria)

Sito web

Informami via email sullo stato dei commenti

Informativa Privacy (art.13 D.Lgs. 196/2003): aisnapoli.it nel rispetto della legge italiana n. 196/2003 per la tutela della privacy ti informa che i dati personali che desideri comunicare al sito tramite gli appositi moduli (non obbligatori) saranno utilizzati unicamente per rispondere alle domande ed alle richieste inviate nonché per la normale gestione del forum e della newsletter. aisnapoli.it è il titolare della gestione di tali dati che non verranno ceduti a terzi, tuttavia potrebbero essere utilizzati da aisnapoli.it per future comunicazioni, anche a scopo promozionale di servizi esterni a aisnapoli.it. Inviando i tuoi dati, insieme alle richieste, all'iscrizione al forum ed alla newsletter, autorizzi aisnapoli.it ad utilizzarli come appena descritto. Tutti i dati personali disponibili a aisnapoli.it sono quindi raccolti direttamente online, all'atto della registrazione ad un servizio (a titolo di esempio: sito, newsletter, forum) e solo previa presa visione dell'informativa. Il conferimento di tali dati personali non ha carattere obbligatorio, ma l'eventuale rifiuto a fornirli impedisce, in relazione al rapporto tra il dato ed i servizi richiesti, l'esecuzione del servizio. Qualora deciderai di fornire i tuoi dati personali per utilizzare i servizi del sito, come espresso in questa pagina, dichiari di accettare e fornire il consenso al trattamento con l'atto dell'invio. Come richiesto dalla legge sulla privacy hai sempre diritto di ottenere da aisnapoli.it la conferma dell'esistenza o meno dei tuoi dati personali negli archivi di aisnapoli.it e la loro messa a disposizione in forma intellegibile, inoltre puoi richiedere di conoscere l'origine dei dati (aisnapoli.it registra l'indirizzo IP, la data e l'ora di ogni invio di dati), nonché la logica e le finalità su cui si basa il trattamento. Puoi sempre richiedere ed ottenere la cancellazione dei tuoi dati personali, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché l'aggiornamento, la rettifica o, se vi è interesse, l'integrazione dei dati. Puoi infine opporvi, per motivi legittimi, al trattamento stesso il che avvierà la procedura di cancellazione dei tuoi dati dai sistemi di aisnapoli.it.

AIS Napoli & i Social media



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Club degli amici della Vera Pizza Napoletana



Wikio: classifica dei blog

Wikio - Top dei blog - Vino

Wikio - Top dei blog - Gastronomia

Archivio

Seleziona mese