

Gustum

Il maestro pizzaiolo Vincenzo Di Fiore festeggia i 10 anni di attività

da Redazione - 03/07/2019

0

Facebook

Twitter

Email

Print



ACERRA – 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.

- Sponsorizzato -



- Sponsorizzato -



- Sponsorizzato -



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.

 Mi piace 1

 Facebook

 Twitter

 Email

 Print

[Articolo precedente](#)
[Universiade, Napoli incanta il mondo! \(VIDEO\)](#)
[Prossimo articolo](#)
[Universiade, il benvenuto alla delegazione italiana](#)

ARTICOLI CORRELATI ALTRI ARTICOLI DELL'AUTORE



Gustum
 KBIRRA birra ufficiale delle Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana a Napoli dall'8 al 10 luglio



Gustum
 Al Castello Mediceo di Ottaviano, la quarta edizione di OFF, l'Ottaviano food festival



Gustum
 "Cibo, Mare... Positano!" Il nuovo trend culinario creato dallo chef Spagnuolo



Gustum
 "Positano Gourmet" al ristorante La Serra con gli stellati Tramontano e Falser



Gustum
 Pomodorino del piennolo dop, il rilancio parte da Pietrarsa



Gustum
 A Montoro Festa del Fungo Porcino

