

# Il GlutenFree di Angioletto Tramontano

## “AMO VIVERE GLUTEN FREE”

secondo appuntamento con la mia rubrica su *Napuleblog.it* dove vi presenterò **ricette, prodotti nuovi** e soprattutto **luoghi e persone** che rappresentano l'eccellenza **senza glutine**.

Il mio **slogan** è *Amo vivere glutenfree* dato che sono celiaca anche io.

Oggi ho deciso di spostarmi verso le mie zone, Nocera, e parlarvi di *Angioletto Tramontano* e della sua pizzeria '**0 Sarracin**.

Possiamo dire che la sua è l'unica pizzeria a Nocera con un'**impronta napoletana** e che nel suo menù ha dato molto spazio al **senza glutine**, non solo per quanto riguarda le **pizze** ma anche per gli **sfizi** e i **dolci**, inoltre molto importante da sottolineare che il **senza glutine di Tramontano** non ha variazioni di prezzo e soprattutto di qualità di prodotto!

Sono stata presa per la gola dal suo **crocchè gourmet** con fonduta di quattro formaggi di mozzarella di bufala, grana padano, gorgonzola e fondina, pistacchi di Bronte, presentato su un letto di pistacchi di Bronte e fonduta.

E amo concludere con gli immancabili **scazuoppoli** rigorosamente fatti in casa, in pratica una pasta fritta lievitata 24 ore con crema alla nocciola o al pistacchio e zucchero a velo. Da provare anche gli **scazuoppoli di montagna** con crema ai frutti di bosco e zucchero a velo.

**Angioletto Tramontano** inizia sin da ragazzino a giocare con la farina ma il suo primo esordio avviene con il suo maestro **Gerardo Giordano** del ristorante **Antico Borgo**, al quale poi dedica una pizza messa nel suo menù e che molte soddisfazioni sta dando al pizzaiolo.

Nel 2007 decide di avviarsi verso la carriera imprenditoriale, aprendo la sua prima pizzeria d'asporto **'O Sarracin**, tramite cui porta per la prima volta la tipica pizza napoletana a Nocera Inferiore ottenendo un grandissimo successo. Continua a partecipare a campionati ed eventi, soprattutto in veste di organizzatore e giudice, come al **Campionato Mondiale del Pizzaiuolo**, organizzato dall'**Associazione Pizzaiuoli Napoletani** sul Lungomare Caracciolo, in occasione del **Napoli Pizza Village**.

Sempre sensibile alle esigenze della propria clientela, ad inizio 2017 intraprende un nuovo percorso lavorativo, volto a consolidare il marchio **'O Sarracin**. Viene così messo in cantiere il trasferimento verso una nuova struttura, sempre a Nocera Inferiore, terra nativa e di grande ispirazione; con l'occasione, vengono introdotte nuove tipologie di impasto, tramite cui viene data la possibilità di godere della pizza de **'O Sarracina** tutti, ed è proprio da questo momento che nel suo menù da una notevole importanza al **senza glutine**. Lo slogan del suo locale possiede è **"Qui c'è un segreto che nessuno ha"**, segreti nato a Las Vegas al **Campionato del Mondo** dove insieme a **Vincenzo Capuano** si instaurò quest'alchimia fatta di segreti, impasti e magia. Un'ultima cosa, la pizzeria di **Tramontano** è l'unica ad avere un'area visibile refrigerata per l'impasto.

Inoltre quest'anno **Angioletto Tramontano** e la sua pizzeria saranno presenti al **Giffoni Film Festival** dove per la prima volta è stata inserita una pizzeria...!!!

**a cura di Vincenzo Russolillo**