

Il caffè con autore: poesie al bar

Giovedì 22 dicembre prossimo alle ore 10.00 presso il **Grinder Coffee Lab** (Via Roma 178) a Ravenna si terrà un incontro con l'autrice **Alessandra Maltoni**.

Il **caffè con autore** fa parte di un programma di comunicazione per i caffè letterari ideato dalla poetessa, dopo le dieci edizioni del concorso nazionale **"Poesia al bar"**.

La poetessa è stata **intervistata** poche settimane fa dalla **blogger, giornalista, italo-americana Dott.ssa Maria Teresa De Donato**, e l'articolo è stato tradotto su diverse riviste internazionali in lingua inglese, tedesca e spagnola.

Una moltitudine di recensioni che descrivono il lavoro di Alessandra Maltoni sono pubblicate su **prestigiose riviste culturali**, come ad esempio **"Il Convivio"**, Poeti nella società, il salotto degli autori di Torino. Alessandra pubblica dal 2000 conquistando le attenzioni e gli inviti di prestigiosi salotti culturali come **"Le Sughere"** a Pisa diretto dal Prof. Ing Franco Donatini, il salotto Chez Moi creato dal Prof. Enzo Randazzo, il salotto dei lettori di Torino che anni fa la ospitò grazie all'associazione Carta e Penna diretta da Donatella Garitta.

Chi è Alessandra Maltoni?

Alessandra Maltoni vive a Ravenna, ed è stimata nel mondo intellettuale internazionale. Ha superato la selezione editoriale della Zisa **"Poesia è rifare il modo"**, richiamando elementi di meccanica quantistica, studia fisica quantistica da tanti anni. Premiata per il saggio **La chiesa della cipolla** a due passi da Dante edizioni Inedit dalla Prof.ssa Maria Teresa Prestigiacomio presso la facoltà di lettere della Università Sorbona a Parigi. Il testo è stato poi presentato

presso il Centro di Cultura italiano a Parigi, nel giugno 2022.

Selezionata dal paroliere internazionale Giulio Mogol per il gran premio di poesia, vince il Gran premio di poesia Mogol, a novembre 2022.

La lirica Papavero Blu è stata trasformata in tessere musive in vetro dentro il progetto Erasmus ATC 4 all, il mosaico è visitabile presso il centro internazionale di mosaico SISAM (Marina Romea) Ravenna. La poetessa è inoltre docente del corso europeo sul vetro proponendo per l'anno internazionale del vetro 2022: la tecnica trasformata in arte.

Il 2023 porterà alla luce il progetto editoriale "Spazi di parole" di Alessandra Maltoni, a cura della casa editrice Altromondo di Vicenza. Il progetto un caffè con autore parte da Ravenna e promuove la comunicazione poetica regalando versi per Natale.

La poetessa dona ai suoi lettori e al pubblico versi inediti, augurando a tutti un felice periodo natalizio.

Dicembre 2022

Natale

Voglio vederti danzare

come un elettrone

nel suo orbitale

Natale

Gira tutto intorno

alla creanza

come una danza

Natale

Rivela i gesti

delle apparenze

e le movenze

delle persone vere.

Alessandra Maltoni

Insieme per una pizza

“INSIEME PER UNA PIZZA”

Insieme più forti è lo slogan di questa iniziativa. Un progetto a lungo termine la cui mission è un gesto d'amore. La pizza è protagonista ancora una volta in corsia con un messaggio semplice ed universale.

Questo evento porta in luce l'altra modalità della medicina scientifica, ovvero la Medicina dell'anima. Umanizzare l'ospedale con la spensieratezza, completa il progetto terapeutico – afferma il dottore **Catello Califano** direttore del reparto Oncologia e Ematologia di Pagani.

La consegna delle pizze a portafoglio avverrà Lunedì 19 Dicembre presso il Presidio Ospedaliero Andrea Tortora di Pagani, merito e plauso dell'autorizzazione concessa dal direttore sanitario **Maurizio D'Ambrosio**, che ha accolto con entusiasmo l'iniziativa di **Antonio Sbarra**.

Insieme per una pizza è giunta alla sua IV edizione, riconferma la presenza della sua madrina **Marika Costabile**, volto noto del mondo dello spettacolo, apprezzata ed amata dal

pubblico con l'interpretazione nella fiction "I bastardi di Pizzo Falcone"

L'evento di solidarietà vedrà altri protagonisti del piccolo schermo: **Alessia Lamoglia** attrice campana e collega di set della madrina. L'attore **Elvis Esposito** volto della fiction tanto seguita dai ragazzi "L'amica geniale" insieme a **Giovanni Amura** colleghi di cast. Non mancherà la comicità di **Ciro Villano**, attore comico.

Laddove c'è amore c'è musica con la voce di **Mr Hyde**.

Mentre la distribuzione delle pizze è affidata al pizzaiolo tik toker **Errico Porzio**, in compagnia di **Angelo Tramontano** il campione umile con" **Marco Di Pasquale** e **Alessandro Di Mauro**.

Nell'atrio del reparto ci sarà uno spazio allestito per la performance di pizze freestyle dei campioni del mondo **Gianluca** e **Francesco Rea** e **Gaetano Tramontano**.

L'evento patrocinato dal comune di Pagani vede la partecipazione del primo cittadino **Raffaele Maria De Prisco**, che quest'anno partecipa in prima persona, non da spettatore. Dato che la pandemia degli anni precedenti ha brutalmente interrotto iniziative e progetti di ogni genere, si ritorna con piacere in presenza donando non più un semplice pensiero a chi più ne ha bisogno, ma supporto concreto e reale. A seguirlo sia in conferenza stampa, (tenutasi il 16 Dicembre presso il Centro Sociale di Pagani), che in reparto, **Pietro Sessa** assessore al commercio e alle attività produttive del comune di Pagani.

L'accoglienza è affidata magistralmente agli alunni delle classi IV e V della scuola alberghiera " **Domenico Rea**" di Nocera Inferiore, fiore all'occhiello dell' Agro nocerino sarnese, guidati dalla professoressa **Mena Langella**.

Per un Natale speciale non mancherà il panettone gigante offerto da **Mezzanino Caffè** (bar storico di Pagani).

Che la pizza sia con voi, con la consapevolezza che acqua e farina inconsapevolmente possano riaccendere la speranza dei sogni ormai persi.

Enogastronomia con il QR Code il cibo promuove il turismo

Grazie ad un QR Code chi acquista un prodotto agroalimentare riceve **informazioni sulle sue origini**, con lo scopo di stimolarlo a **visitare il territorio di provenienza**. Un progetto ambizioso, portato avanti dalla Startup pugliese [Localtourism.it](https://www.localtourism.it).

L'enogastronomia italiana detiene il record europeo di **imprese** che operano nel settore del **turismo enogastronomico**. Nel biennio 2019-2021 infatti sono passate da 337.610 unità del 2019 a 339.772 unità del 2021, confermando il processo di **evoluzione delle eccellenze italiane**. Questo il dato che emerge dal "**Rapporto 2022 del Turismo Enogastronomico italiano**" curato da **Roberta Garibaldi** Ceo Enit e vicepresidente dell'Ocse, docente presso l'Università degli Studi di Bergamo, esperta di turismo e cultura nonché autrice di numerosi libri e saggi.

Per questo in **Puglia** si punta sempre più all'**innovazione** dei processi, che potrebbe rappresentare la vera chiave di volta nel settore enogastronomico, culturale e turistico esperienziale.

Infatti la Puglia è la regione in cui si sta diffondendo sempre più il progetto di [Localtourism.it](https://www.localtourism.it), un'idea che punta a

trasformare il **prodotto enogastronomico in biglietto da visita del territorio** attraverso l'uso della IoT (Internet of Things) applicato alle **etichette dei prodotti** ed al loro packaging.

L'Iot, infatti, consente di aggiungere maggiore comunicazione agli oggetti comuni come bottiglie, barattoli e contenitori vari. Localtourism.it. E' è una piattaforma digitale nella quale **le aziende enogastronomiche si valorizzano**, insieme al loro territorio, mettendo in rete i prodotti, la **cultura** e il **turismo** esperienziale di quella **terra**.

Tutto ciò diventa possibile attraverso la scannerizzazione di un QR-Code posto sull'etichetta del prodotto, che permette di entrare nella piattaforma digitale dove il consumatore trova: i dati dell'**azienda** che lo produce e commercializza, le **attrazioni turistiche** e la **storia** del territorio di **provenienza**.

Al momento il progetto ha dato vita a 132 milioni di unità prodotte che parlano di aree ben specifiche della Puglia e che invertono il paradigma del Made in Italy, con l'obiettivo di **trasformare il consumatore in un potenziale turista del territorio**.

Golocious, prima catena di ristorazione italiana con app innovativa

Golocious, prima catena di ristorazione italiana con app innovativa

tra fidelity program, gamification e social network integrato

La catena di food porn italiano di qualità con 15 punti

vendita in Italia

presenta in anteprima un progetto per coinvolgere gli utenti attivamente

nella community di Golo-Heroes con missioni speciali e una moneta digitale.

Tra i partner UberEats con cui Golocious ha una storica esclusiva.

Un social network e una coinvolgente gamification per offrire ai clienti un'esperienza nuova

e originale. La catena di food porn italiano di qualità,

Golocious, presenta la sua app

innovativa, la più completa tra le realtà italiane di ristorazione.

Una volta scaricata l'app i Golo-Heroes, saranno coinvolti in missioni speciali da compiere

per ottenere una moneta digitale, il Gettone G, che dà accesso a buoni sconto e ad una serie

di opportunità. Sfide dal sapore "porn" come ad esempio quella di mangiare il limited

edition del mese per guadagnare ulteriori punti, oltre ai giochi a tema come "Burger

Samurai" e "Diabolicicious – il caveau inespugnabile".

E per rafforzare sempre di più la community hanno inserito anche Gologram, il social

network che consente di condividere le proprie esperienze di gusto scattando foto da

postare. "La nostra app rappresenta l'inizio di un processo di digitalizzazione e di un

approccio di tipo phygital, una fusione tra online e offline per offrire un'esperienza

omnicanaale ai nostri clienti", così Alessio Cutino, CEO di Golocious.

L'app Golocious, realizzata in collaborazione con Studio Vatore, contiene anche un

catalogo di giochi in continuo aggiornamento con la possibilità data agli utenti di

competere tra loro in una classifica settimanale, lo store locator e il qr code personale così da farsi riconoscere alla cassa ottenendo ulteriori gettoni G e sarà presto online per iOS e Android scaricabile all'indirizzo golocious.com/download-app. "Ludicizzare la comunicazione è il modo più efficace per creare una relazione emotiva con i propri clienti, sostenitori e fan. La 'Gamification' è un approccio che rende particolarmente attraente ciò che si comunica, e noi di Studio Vatore di questo 'approccio' ne abbiamo fatto la nostra missione. Il progetto Golocious sarà unico nel suo genere. Un laboratorio digitale, creativo e sperimentale che vedrà coinvolti attivamente anche e soprattutto i clienti. Un modo per andare oltre l'ambito della ristorazione e diventare un valore distintivo del brand Golocious" così Gianluca Vatore. Il format, ideato dai food influencer Vincenzo Falcone e Gian Andrea Squadrilli, è nato a maggio del 2020, e oggi può contare su 113mila fan sui social, 15 aperture in tra Milano, Roma, Napoli, Firenze, Caserta e Verona, sia dirette che in franchising, con oltre 150 dipendenti. In programma nei prossimi mesi tante altre aperture. "Con questa app metteremo al centro i nostri consumatori, i Golo-Heroes, che possono entrarci tutti i giorni, anche quando non sono nel locale. Nessuno dispone di un sistema così interattivo, una community totale che consente agli utenti di pubblicare contenuti nella nostra bacheca Gologram, poter commentarsi a vicenda e, soprattutto, fare amicizia. Questo sarà un punto di partenza, presto arriveranno nuove funzionalità. È una coccola per i tanti che ci hanno seguiti nei primi anni, con tante aperture in

pandemia, un sistema per premiarli con sconti e cene gratuite” raccontano Falcone e Squadrilli. Per l’espansione, avvenuta in parte durante la pandemia in dark kitchen, è stata fondamentale la partnership con FedeGroup. “Insieme a Golocious abbiamo aperto una nuova prospettiva per la ristorazione in hotel, portando un’offerta giovane e all’avanguardia, basata sul food porn e sullo street food e che rappresenta un’eccellenza italiana, nelle nostre strutture. Siamo molto felici della sinergia in atto, basata sull’innovazione, uno dei più importanti valori che Fedegroup e Golocious condividono” ha dichiarato Roberto Imperatrice, CEO di Nabucco Holding, società proprietaria di FedeGroup, partner di Golocious al Leonardo Milan City Center. E per raggiungere le case dei tanti appassionati di food porn si sono affidati in esclusiva su tutto il territorio nazionale al delivery di UberEats. “Siamo felici di essere partner esclusivo di una realtà che è diventata un vero e proprio punto di riferimento nel mondo del food italiano. La nostra partnership è iniziata nel 2020, in piena pandemia, e rappresenta un esempio di collaborazione tra due realtà che hanno espanso in questi due anni le loro operazioni sul territorio nazionale. Oltre alle potenzialità della piattaforma Uber Eats, abbiamo offerto la nostra consulenza sia nella scelta delle città dove andare ad aprire nuovi store Golocious sia nel declinare la loro offerta culinaria in modo da incontrare, grazie al feedback costante dei nostri utenti, i gusti dei consumatori a livello locale” spiega Giovanni D’Amato, head of operations di Uber Eats Italia.

Il format, che punta a far godere occhi, palato e stomaco, ha varie declinazioni, studiate a seconda della richiesta di mercato che c'è nel luogo dove viene aperto il locale e si rivolgono a diversi target: Burger&Wine, Pizza e Cucina, Pizza in teglia e Sbamburger.

La prima si rifà a un concetto di burger americano ma che strizza fortemente l'occhio alle eccellenze campane e italiane, accompagnati da una selezione di vini al calice con enomatic e in bottiglie da tutto il mondo. Pizza in teglia rilancia il trancio crunch in versione foodporn e tradizionale. Pizza & Cucina propone un menù a base di pizza contemporanea e in cucina una rivisitazione in chiave food porn della trattoria tradizionale italiana. L'ultimo nato è Sbamburger, con caratteristiche "fast" dedicato alla Generazione Z, con un forte orientamento verso l'omnicanalità. Tutti con un'unica mission: diventare il punto di riferimento del foodporn italiano di qualità sia in Italia che all'estero.

Pizza e Birra

Deliveroo: pizza e birra è la combinazione preferita degli Italiani

Deliveroo, piattaforma leader dell'online food delivery, in occasione del Beer and Pizza Day del 9 ottobre, ha verificato sul campo qual è il pensiero dei suoi utenti tramite un sondaggio Instagram sugli abbinamenti o le combinazioni preferite a tavola.

Scopriamo quali sono le combinazioni preferite a tavola degli italiani.

Deliveroo in occasione del Beer and Pizza Day ha indagato sui “matrimoni” e gli abbinamenti perfetti a tavola per gli italiani.

Il 41 % degli utenti non ha dubbi: pizza e birra è la combo preferita dagli italiani. Il 33% preferisce hamburger e patatine, seguono mozzarella e pomodoro al 18% e panna e gelato all'8%.

Deliveroo è un servizio di consegna pluripremiato fondato nel 2013 da William Shu e Greg Orlowski. Deliveroo collabora con circa 182.000 ristoranti e partner di generi alimentari più amati e con circa 135.000 rider per offrire la migliore esperienza di consegna di cibo al mondo. Il quartier generale di Deliveroo è a Londra, con uffici in tutto il mondo. Deliveroo opera in 10 mercati, tra cui Belgio, Francia, Hong Kong, Italia, Irlanda, Kuwait, Qatar, Singapore, Emirati Arabi Uniti e Regno Unito.

a cura di Vincenzo Russolillo

Acciughe o alici?

Piccoli pesci a lungo bistrattati e destinati al consumo tra le classi più popolari, vivono oggi una nuova giovinezza. Vuoi per le loro carni gustose, vuoi per le notevoli proprietà nutrizionali, vuoi per la sostenibilità delle pratiche di pesca, **le acciughe stanno prepotentemente acquisendo un ruolo di primo piano nella nostra alimentazione.** È notizia recente, infatti, che alcune scuole elementari hanno introdotto questo “pesce azzurro” nei loro menù settimanali.

Una pesca antica, che affonda le radici nel Mediterraneo, dagli Egiziani ai Greci, dai Romani fino ai nostri giorni, una storia millenaria in pratica. Con **la Sicilia** che, lungo lo scorrere dei secoli, è **sempre stata al centro di quest'attività di pesca**, anche con riferimento alla lavorazione di questo straordinario pesce azzurro. Basti pensare agli stabilimenti per la salagione di Sciacca, in provincia di Agrigento o a quelli di Porticello, in provincia di Palermo. **Le acciughe sono pesci di piccole dimensioni**, con lunghezza compresa tra 10 e 20 cm, appartenenti alla famiglia ***Engraulidae***, che comprende tutte le specie utilizzate per l'alimentazione umana. Tra le principali l'acciuga cilena, *Engraulis Ringens*, pescata nel Pacifico meridionale al largo delle coste del Cile, e *Engraulis Encrasicolus*, l'acciuga europea che si pesca nei nostri mari.

Le acciughe **si riproducono rapidamente, nel periodo compreso tra aprile e novembre, con un picco in luglio e agosto** e occupano un posto intermedio nella catena alimentare: **si nutrono infatti di piccoli crostacei e molluschi e sono preda a loro volta di pesci più grandi e mammiferi marini**. Vivono in media due o tre anni ma possono arrivare fino ai cinque, tutti elementi questi che le rendono una risorsa preziosa per l'alimentazione umana.

Le acciughe sono chiamate anche alici, particolarmente nel meridione ed in Sicilia, termine che deriva **dal latino *hallex***, una salsa che si otteneva appunto da questi pesci.

Se pensavate che le acciughe e le alici fossero due pesciolini diversi non è solo colpa vostra, in quanto molto spesso, **con il termine acciughe si intendono i pesci interi conservati sotto sale, e con il termine alici gli stessi pesci sfilettati e messi sott'olio**.

A volte, addirittura, i pescivendoli chiamano alici gli esemplari più piccoli e acciughe quelli più grandi, causando ulteriore confusione.

Ricordate, quindi, che le alici e le acciughe sono la stessa

cosa!

Acciughe o sardine?

I problemi non finiscono qui, perché a causare ulteriore confusione entra in gioco **un altro pesce azzurro molto simile all'alice: la sardina**. Tra alici e sardine effettivamente c'è differenza in quanto appartengono a due famiglie diverse, cerchiamo di capire come riconoscere una dall'altra: le alici sono di dimensioni più piccole fino ad un massimo di 18 cm hanno squame con sfumature dorate, corpo affusolato e Mascella superiore più lunga di quella inferiore; le sardine, invece, si presentano con un corpo leggermente più tozzo e di dimensioni maggiori: fino a 25 cm, squame con sfumature rossicce e una mascella inferiore più lunga di quella superiore.

Il sapore delle alici e delle sardine è simile, e si prestano tutte e due a molti tipi di preparazione: marinate, fritte, come condimento per ottimi piatti di pasta e chi più ne ha più ne metta.

Alici: come conservarle

Alici sotto sale:

Sin dai tempi antichi entrano a far parte di molti piatti tipici della cucina piemontese. Di fatto, viene naturale chiedersi: *“Perché, nonostante il Piemonte si trovi lontano dal mare, numerose ricette della nostra cucina, hanno le acciughe come ingrediente di base?”*.

Su questo argomento sono state avanzate diverse ipotesi, fra queste, molto probabilmente, la più veritiera deriva dal commercio del sale. Si narra che, in tempi remoti, i commercianti di sale, di ritorno dalle saline ubicate in Provenza ed essendo oberati da alti dazi sul sale, usavano coprire l'ultima parte della botte, riempita di sale, con le acciughe sotto sale, in modo da sfuggire agli occhi dei

gabellieri. Con il commercio dalle acciughe nasce la figura degli **acciugai**.

Originari principalmente dalla Val Maira, gli **anciuè** erano persone che nel periodo della brutta stagione, ovvero quando il lavoro agricolo e pastorizio poteva offrire solo più scarse risorse, si vedevano costretti a cercare fonti di guadagno altrove e si dedicavano al commercio delle acciughe sotto sale, per lo più acquistate in Liguria.

Dato che, ormai, sono in pochi a praticare questa professione, nel 2007 è nata in Val Maira la "**Confraternita degli acciugai**", con lo scopo di promuovere, salvaguardare e valorizzare il mestiere di acciugaio.

Ricetta alici sotto sale:

Solitamente, le alici sotto sale sono conservate in contenitori di vetro detti "**Arbanelle**", anche fino a due o tre anni. Ogni "Arbanella" piccola può contenere circa 1,5/2 kg di pesce e necessita di 1 kg di sale grosso.

- Cospargere il fondo con due cucchiaini da cucina di sale grosso e poi mettere i pesci in fila, disposti testa-coda, con due di traverso ai lati, per riempire lo spazio curvo che avanza ai lati della fila.
- Ricominciare poi coprendo i pesci con altri due cucchiaini di sale;

N.B Non è necessario coprire con un centimetro di sale, due strati di pesce possono anche toccarsi in certi punti, l'importante è non lasciare grossi vuoti.

- Procedere in questo modo per 5-6-7 strati finché l'Arbanella non è piena fino a 2 cm dal bordo, distanza che andrà colmata con il sale fino all'orlo.
- Coprire poi con una pietra piatta e rotonda, o un disco di vetro, o un piattino da caffè, per mantenere il tutto pressato.
- A questo punto, si può riporre a "maturare" senza più

intervenire.

Questo è solo uno dei modi in cui poter conservare le alici. Nel prossimo appuntamento, invece, vi parleremo di come conservare le alici sott'olio, e di un prodotto celebre: la colatura di alici di Cetara. Non mancate e, soprattutto... *buon appetito!*

a cura di **Vincenzo Russolillo**

Che cos'è **Authentico**?

*“Authentico, l'app gratuita che aiuta i consumatori di tutto il mondo a riconoscere i veri prodotti enogastronomici Made in Italy e a segnalare i fake. Authentico è partner del **Roof**, l'esclusivo ristorante di **Casa Sanremo** riservato agli artisti, giornalisti e sponsor. Gli ospiti del Roof, grazie all'app Authentico, potranno scoprire la provenienza delle eccellenze agroalimentari utilizzate dagli chef nei menù preparati per loro. Potranno conoscere i nomi dei produttori, identificare il territorio d'origine e leggere le storie degli uomini che con passione hanno fornito le loro eccellenze.”*

Ti sei accorto della novità di quest'anno al Roof di **Casa Sanremo**?

Di fatto Casa Sanremo è stata l'occasione per annunciare la nuova funzionalità di **Authentico**: certificare la materia prima utilizzata nelle ricette dei ristoranti e delle pizzerie per la prima volta ci rivolgiamo anche ai ristoranti italiani. Quante volte abbiamo letto nel menu di un ristorante che alcuni piatti sono stati realizzati con prodotti di eccellenza DOP & IGP!

Chi assicura al consumatore che ciò è vero? Authenticò nasce da un'esigenza?

Ebbene sì, l'idea di creare una startup che aiutasse i consumatori a non farsi fregare dal cibo italiano tarocco è venuta nel 2014 a uno dei co-founder, **Pino Coletti**, rimasto colpito, durante i suoi numerosi viaggi all'estero, dall'enorme quantità di cibo spacciato per Made in Italy: ristoranti pseudo-italiani o almeno spacciati per tali, imitazioni delle nostre eccellenze, come il Parmesan, e addirittura ricette italiane completamente inventate, come la *chicken parmigiana*, gli *spaghetti con le meatball*, e il celebre *sugo Alfredo*.

Analizzando i dati di questo mercato, l'ing. Coletti aveva scoperto che 2 prodotti italiani su 3 venduti all'estero sono da considerarsi delle imitazioni.

Siccome i problemi sono la miglior sfida per gli innovatori, Pino Coletti, avendo già una consolidata carriera nelle più grandi multinazionali dell'hi-tech, comprese IBM & Apple, rientrato in Italia ha messo insieme una squadra di professionisti del settore, con l'obiettivo di unire le rispettive competenze per il fine ultimo di contrastare il problema dell'imitazione di prodotti agroalimentari italiani all'estero (*ItalianSounding*).

I numerosi tentativi di combattere le imitazioni delle nostre eccellenze agroalimentari hanno prodotto dei risultati modesti, i consumatori oggi sono poco recettivi alla promozione istituzionale o governativa che viene forse percepita come un tentativo di condizionamento pubblicitario.

Authenticò ha scelto un **approccio innovativo** al contrasto del fenomeno dell'italian sounding, **una soluzione che parte dal basso**, ovvero da coloro che amano il cibo italiano e fanno le scelte di acquisto. Authenticò coinvolge i consumatori per farli sentire parte attiva di questa "battaglia". Comunica,

attraverso il cibo, le aziende e gli uomini che lo producono, il territorio, la cultura enogastronomica italiana, le ricette tradizionali nonché i veri ristoranti italiani all'estero che usano prodotti originali.

Il progetto, partito nel 2014, ha richiesto oltre 3 anni di studio per conoscere e documentare i vari tentativi di imitazione dei prodotti italiani e per comprendere le complesse dinamiche del mondo della produzione e della distribuzione moderna. La Società è nata a gennaio 2017 e ha rilasciato l'applicazione sugli store IOS & ANDROID a settembre 2017.

Authentico aiuta i consumatori di tutto il mondo a riconoscere i veri prodotti enogastronomici Made in Italy attraverso un'applicazione (app) gratuita per smartphone, in modo semplice ed immediato. L'app consente di sapere velocemente se il prodotto è da considerarsi Italiano al 100% e inoltre consente di segnalare i prodotti fake facendo una foto geo-localizzata che viene inviata direttamente ai produttori e ai consorzi di tutela. Non solo, consente anche di cercare i veri ristoranti italiani all'estero e di conoscere tutto delle eccellenze italiane, comprese le ricette originali per cucinarli.

La missione di Authentico è duplice: da un lato svolge una funzione sociale di tutela dei consumatori che sono ingannati da alcuni produttori, soprattutto esteri, e che hanno diritto alla trasparenza. L'app non contiene pubblicità ed è completamente gratuita per il consumatore.

Il secondo aspetto è che supportale aziende italiane del settore agroalimentare nel vendere di più all'estero, a tutelare, diffondere e valorizzare i loro prodotti, a identificare con precisione il loro target e a instaurare un dialogo grazie ad una serie di sistemi innovativi. Fornisce un sistema di supporto decisionale che possa accompagnarle nella scelta degli investimenti all'estero sui mercati a maggior

potenziale; il tutto senza però complicare i processi di confezionamento, senza costringere ad adottare nuovi codici, nuove etichette o modificare il packaging.

Authentico è una soluzione innovativa, diversa dalle altre, in primis perché coinvolge i consumatori, grazie alla potenza del **crowdsourcing** e perché non introduce elementi di discontinuità per i produttori che non amano cambiare i loro processi o le loro etichette, essendo tra l'altro già costretti a farlo per via delle normative sulle etichette; secondariamente perché è stata la prima app dov'è avvenuta una convergenza tra cibo, ricette e ristoranti.

Due sono le convinzioni dei founder di Authentico:

- la divulgazione, l'informazione trasparente e la comunicazione sono le vere chiavi per combattere le imitazioni e le contraffazioni
- i consumatori con le loro scelte di acquisto quotidiano possono cambiare il mondo e costringere le multinazionali del food a modificare la strategia (si veda come esempio il caso dell'Olio di Palma e degli alimenti free from)

Anche tu sei Authentico?

Scopri come funziona Authentico!

https://www.youtube.com/watch?v=38yy2lSS5_Y&t=1s

Sito web di Authentico

<http://www.authentico-ita.com/>

Link per scaricare gratuitamente l'app da Apple Store / IOS iPhone

<https://itunes.apple.com/it/app/authentico-i-love-italian-food/id1266418881>

Link per scaricare gratuitamente l'app da Google Play

/ sistemi Android

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.authentic>

a cura di Vincenzo Russolillo

Il GlutenFree di Nastieat

Una sera per caso due amici, Peppe, meglio conosciuto come PeppeFoodie, ed Elena, mi chiamano dicendomi “fai presto raggiungici c’è una sorpresa per te”.

Erano al NastiEat a Nocera Inferiore, un locale che propone tante sorprese senza glutine, dagli sfizi fritti alla birra al mega panino glutenfree. Panini che non sono produzione propria ma prodotti dal Mondo Senza Glutine, che usa la farina di frumento deglutinata, miscelata a farina di teff, mais e lenticchie, una farina che abbiamo studiato noi insieme all’azienda che la fornisce, dopo tanti studi, è l’unico mix che si avvicina al glutinoso.

“Dalle vacche dei bisnonni al fior di latte che ogni giorno fresco uso sulle mie pizze...alla fine un collegamento nella vita c’è sempre. Tutto porta a qualcosa, o è quel qualcosa che porta a te”.

Ecco cosa mi hanno detto da NastiEat a Nocera, una famiglia che è una garanzia da generazioni, circa mezzo secolo, per il bar, noto in tutto l’Agro.

Con il tempo la passione per la cucina, e l’amore per il cibo, li ha spinti ad intraprendere una nuova sfida: affermarsi nel mondo della pizza e associare il proprio nome non solo al mondo del bar ma anche della ristorazione.

Molto attenti anche alle politiche occupazionali, tutto il mio

staff, è formato da ragazzi giovani con un'età media di 23 anni. Ogni giorno vengono selezionati prodotti di alta qualità per offrire sempre il massimo ai clienti, vengono curati nei minimi farina, pomodoro, olio e fior di latte, gli ingredienti base per una buona pizza.

a cura di Vincenzo Russolillo

Non è il pane che fa ingrassare, anzi...

Grande Impero si pone una sfida ardua con la nuova campagna di comunicazione che punta il dito verso il luogo comune che pone il pane come nemico della linea.

“Assolutamente falso – sostiene Antonella Rizzato CEO di Grande Impero – la dieta mediterranea, universalmente riconosciuta come la più salutare, prevede l’apporto di carboidrati insieme ai grassi e alle proteine. Attenzione però non tutto il pane è uguale. Bisogna scegliere un pane fatto di farine italiane con grano nobile. I grani importati dall’estero sono pieni di glutine che oltre a gonfiare non sono digeribili facilmente”.

Dallo studio comparativo condotto dall’azienda si evidenzia quanto i surrogati del pane come i grissini, i crackers, le fette biscottate siano più caloriche e più grasse di una fetta di pane che oltre ad essere buona da senso di sazietà e soddisfazione. Le 263 kcal di una fetta di pane vincono il confronto contro i 410 kcal di una fetta biscottata o i 420 kcal di un solo grissino industriale.

“Purtroppo il marketing delle multinazionali ha avuto la meglio in questi anni, ma oggi il consumatore è più attento a leggere le etichette e a ricercare cibi più genuini” prosegue la Rizzato “Da migliaia di anni il pane è fatto di acqua, farina, pasta madre e talvolta sale. Se c’è anche solo un ingrediente in più non è pane. Ridiamo dignità al nostro migliore alleato a tavola e cerchiamo di capire cosa davvero sbilancia una sana alimentazione, cerchiamo insomma un colpevole reale perché è il momento di riconoscere la piena innocenza al pane”.

COMPANY PROFILE: Grande Impero nasce dalla visione di un commercio che ha alle basi l’etica e la qualità, due concetti che, messi in pratica ogni giorno, conducono al successo. Pane ufficiale di grandi eventi nazionali, è un prodotto che coniuga il rispetto della tradizione con approfondite ricerche sulle esigenze della clientela e voglia di fare impresa in modo diverso, creando una nuova logica imprenditoriale ispirata a valori comuni, che persegue come obiettivo primario il benessere delle persone.

Per info e contatti

| T 06 363 08 261 | e. segreteria@grandeimpero.com | w. www.grandeimpero.com

a cura di Vincenzo Russolillo

Caponate e Panzanelle

Arriva il caldo e la nostra cucina si adegua al clima, dal nord al sud, la nostra cultura culinaria è piena di ricette dal tipico carattere estivo ed in pieno stile dieta mediterranea.

Si predilige il piatto unico, quello che si consuma anche in spiaggia e che negli ingredienti dà idea di freschezza e leggerezza. Come non pensare al nostro bel mar mediterraneo in questo periodo e alle tradizioni gastronomiche ispirate dai prodotti delle terre che su di esso si affacciano. E così che pomodori, cetrioli, olive, melanzane, peperoni, occupano uno spazio predominante nella bella stagione condite con il classico olio extravergine di oliva ed accompagnate dai pani di farine tipiche del territorio.

In questo scenario la "**Caponata siciliana**", la "**Caponata Napoletana**" e la "**Panzanella Toscana**", incarnano in pieno una cucina cosiddetta "povera" ma estremamente salutare che ben si sposa con il clima estivo e che sempre di più si diffonde in tutto il mondo.

La Caponata Siciliana

Popolarissima già nel XVIII secolo, viene preparata con **ortaggi fritti, conditi con sugo di pomodoro, sedano, cipolla, olive e capperi, in una salsa agrodolce**. La caponata rappresenta un classico esempio di come nel regno delle due Sicilie il popolo si sia sempre industriato per trovare delle alternative gustose per sopperire alla carenza di ingredienti costosi.

In questo caso, sembra che il termine derivi da "*capone*" nome con il quale in alcune zone della Sicilia viene chiamata la *lampuga*, un pesce dalla carne pregiata servito nelle tavole dell'aristocrazia e condito con la salsa agrodolce tipica della caponata. Il popolo, non potendo permettersi il costoso pesce, lo sostituì con le economiche melanzane. Ed è questa la ricetta giunta fino a noi. Appare plausibile, dunque, che la denominazione caponata derivi dal fatto che in origine, fra gli ingredienti principali, ci fosse il pesce capone. Ad supportare questa teoria ci è di conforto il gastronomo ottocentesco **Ippolito Cavalcanti** che riporta nel suo libro "**La cucina teorico-pratica con corrispondente riposto**", pubblicato a Napoli nel 1839 la ricetta antica della caponata costituita

da pane biscottato spugnato con aceto e condito con olio, sale, pepe e un po' di zucchero, sormontate da lattuga e scarola tritate e marinate aceto, olio, sale e pepe, terminata con pesce capone, o sgombro, lessato e "calato" su cetrioli, olive e peperoni.

In ogni realtà siciliana la caponata risente di processi migratori e dominazione che ne arricchiscono ancora di più le varietà, si passa da quella palermitana dove agli ingredienti classici si aggiungono basilico, pinoli e mandorle tostate a quella agrigentina dove è presente anche il peperoncino per passare poi alla trapanese ed alla catanese dove sono presenti anche olive verdi.

La Caponata Napoletana

Anche se meno famosa della siciliana, esiste anche la caponata nella cucina napoletana. Si tratta di un piatto povero preparato con **una base di *friselle* bagnate condite con pomodoro fresco, aglio, olio, origano e basilico, e, quando disponibili, anche acciughe, olive ed altri ingredienti.**

La *frisella* è la base principale della caponata napoletana, chiamata anche *fresella* in napoletano, è un tarallo di grano duro cotto al forno, tagliato a metà in senso orizzontale e fatto biscottare nuovamente in forno. Essa presenta una faccia porosa e una compatta. Importante è distinguere tra la frisa e il pane: la frisa infatti non è un pane, in quanto è cotto due volte (*bis-cotto*).

La forma non è il risultato di una ricerca estetica o del caso, ma risponde a precise esigenze di trasporto e conservazione. Le *friselle* venivano infilate in una cordicella i cui terminali venivano annodati a formare una collana, che era facile appendere per un facile e comodo trasporto e conservazione all'asciutto. La *frisella* era infatti un pane da viaggio; da qui l'uso di bagnarla in acqua marina da parte dei pescatori, o, come accade a Castellamare, con l'acqua della Madonna che, mantenendo per le proprie caratteristiche

organolettiche inalterate nel tempo, si prestava ad essere utilizzata per lunghi viaggi. A Napoli si dice che la fresella viene *“spugnata”* ovvero bagnata nell’acqua prima di essere condita, in modo tale da renderla più morbida. In genere si utilizza anche il brodo di polpo o il sughetto rilasciato dai fagioli.

La Panzanella

Tipico piatto dell’Italia Centrale amata e consumata da molti secoli. Una versione simile alla classica Panzanella, il così detto *“pan lavato”*, sembra essere già presente nelle citazioni del Boccaccio nel XIV secolo. Si tratta di un piatto umile, **nato dal recupero del pane raffermo**, ma che delizia ancora oggi i nostri palati, soprattutto durante il periodo estivo.

Esistono varie versioni sull’origine di questo piatto: alcuni ritengono che l’origine della Panzanella vada rintracciata nell’abitudine dei contadini a bagnare il pane secco, per poi condirlo con le verdure disponibili nell’orto. Anche per la Panzanella sembra che le origini siano a bordo delle barche da pesca e anche per quest’ultima sembra **si utilizzasse l’acqua di mare per bagnare il pane raffermo e che poi si consumasse insieme a verdure e ortaggi**.

Anche sull’origine del nome di questo piatto non si hanno fonti certe e, se da un lato pare che il nome derivi dai termini *pane* e *zanella*, ovvero zuppiera, dall’altro lato è forse il termine *“panzana”* (che originariamente significava *“pappa”*), ad aver dato vita al nome del piatto.

Le ricette della Panzanella sono moltissime e variano a seconda della regione d’origine e, in alcuni casi, anche da città a città. **La base classica della ricetta prevede l’uso di: pane raffermo, cipolla, basilico, cetriolo, pomodoro, olio d’oliva, aceto e sale e, in certi casi, anche tonno e uovo.** Tuttavia, ciò che cambia più spesso in base alla regione di provenienza e il modo in cui viene utilizzato il pane raffermo.

Infatti, se in Toscana e nel Lazio il pane viene prima

lasciato in ammollo e poi strizzato e spezzettato, in Umbria e nelle Marche si preferisce unire le fette di pane intere ai restanti ingredienti, senza sbriciolarle.

Insomma, resta il fatto che, comunque le vogliate preparare, la Panzanella e la Caponata davvero sono dei piatti squisiti e semplice da realizzare. E non è un caso che, nonostante le loro umili origini, nel corso dei secoli le tradizioni che le accompagnano siano arrivate fino a noi.

Buon Sole e soprattutto, buon appetito!

a cura di Vincenzo Russolillo

Il Gluten Free di Gigia

Ho avuto il piacere di conoscere **Anna Maria Marconi** da tutti conosciuta come "*Gigia*" al **Campionato Nazionale della Pizza Doc** e subito c'è stata una forte empatia, entrambe unite da un unico denominatore: la **celiachia**. Eravamo insieme come giudici di gara nella sezione **senza glutine**, dove tra un assaggio ed un altro è nata una forte stima che poi si è tramutata in amicizia.

Quest'anno sono stata a Frosinone al Nashville Pinsa e Pizza organizzato appunto da Gigia e Abramo, due forze della natura.

Gigia e Abramo sono una coppia nella vita e nel lavoro, sempre alla ricerca delle innovazioni, delle novità, delle ricette particolari, abbinamenti di ingredienti particolari.

Abramo nel 2016 vuole acquistare un **truck** per portare la sua pizza in strada, nei quartieri di Roma e dopo tante ricerche a luglio ne prende uno con all'interno un forno a legna con mattoni refrattari che lui alimenta a gas per motivi di

spazio, un componente non comune sui truck. Fa tutti i lavori all'interno per non lasciare nulla al caso: lascia il forno, leva kebab e piastra e aggiunge una macchina per cuocere gli **arrostiticini** di pecora da vero abruzzese qual è!

Giorno dopo giorno cresce il desiderio di affiancare al **Nashville on the road** (nome dato dal locale che hanno a Roma il **Nashville** appunto) un altro truck che possa andare incontro a tutte le persone **intolleranti al glutine**.

Ad agosto del 2017 acquistano un secondo truck il **Gigia on the road** che fa esclusivamente cibo **senza glutine**.

*“Io sono celiaca e l’ho scoperto da 6 anni; essere celiaca non è nulla di grave, noi mangiamo tutto con lo stesso gusto ma se cucinato bene e da chi è informato; purtroppo è qui che nasce il problema, quando si viaggia o si va a cena fuori non sempre è facile trovare informazione e sicurezza; ovviamente questa condizione di pericolo aumenta o è totale quando si va alle fiere, sagre o semplici eventi in piazza, dove il celiaco è molto limitato e nella maggior parte delle volte non trova cibo. **Gigia on the road** nasce da questa esigenza che viviamo io e Abramo, perché io non mangio ma alla fine non mangia nemmeno lui per solidarietà”,* mi ha confessato Gigia.

Con il secondo truck inizia il vero e proprio **progetto streetfood**, girare l'Italia con entrambi i truck e dare quindi a tutti, celiaci, intolleranti al lattosio, vegetariani e vegani, la possibilità di poter mangiare ovunque una pizza, un panino, un toast o un dolce.

Mi dice ancora Gigia: *“In questi primi mesi abbiamo visto occhi stupiti nel leggere su di un truck **senza glutine**, famiglie che vengono e mangiano un po' nel Nashville e un po' nel Gigia, una volta un ragazzo di 38 anni ci ha detto che l'abbiamo riportato indietro ai suoi 17 anni quando prima di sapere di essere celiaco usciva con gli amici per andare a*

mangiare un panino".

Gigia e Abramo credono al 1000% al loro progetto streetfood e i riscontri sono enormi, infatti ad ottobre 2017 entrano a far parte del **Progetto AFC Alimentazione Fuori Casa** dell'**AIC Associazione Italiana Celiachia**e quindi inseriti tra l'elenco degli esercizi informati come postazione mobile; e quindi tutti i clienti di **Gigia e Abramo** potranno seguire tutti gli spostamenti dei due sulle pagine Facebook e sull'app dell'**AIC**.

Molti sono anche i riconoscimenti ottenuti da Gigia come il **primo posto** nella categoria **pizza senza glutine** nel 2016 all'**EuropeanGluten Free** al Rimini Expò, dove ha ricevuto anche il **primo posto Premio Speciale Beretta**.

a cura di Vincenzo Russolillo

Il GlutenFree di Lucignolo BellaPizza

Lucignolo BellaPizza lo trovi a **Napoli** in piazza Nazionale e a **Salerno** sul lungomare in via Trieste. Entrambi le sedi hanno un occhio molto attento al **senza glutine**, infatti dispongono di un ampio spazio per le pizze **gluten free**. Ad occuparsi della pizza celiaca c'è Raffaele, un pizzaiolo bravo e rassicurante, con cura e dedizione sceglie le materie destinate alle **pizze gluten free**.

Due generazioni e una passione comune: la buona cucina. **Lucignolo BellaPizza** è questo, è tradizione. Tutto ebbe inizio nel 1960 quando nonna Giuseppina nel suo negozio nel centro di Napoli preparava pizze fritte per i suoi affezionati clienti. A osservarla fin da piccolo c'era **Giuseppe**

Celio, suo nipote, che dopo aver fatto tesoro dei suoi insegnamenti, nel 1997 aprì una pizzeria tutta sua. Oggi quella pizzeria è cresciuta con **Pino** che, sostenuto dalla sua famiglia, ne ha fatto il luogo ideale per provare i sapori autentici della cucina mediterranea. Oltre alla pizza, infatti, da **Lucignolo BellaPizza** è possibile assaporare i gustosi piatti preparati da **Carmela** e **Alfonso**, mamma e fratello di Pino. Chef premiati nel 2017 con il prestigioso riconoscimento "**Disceples D'auguste Escoffier**".

Ho avuto il piacere di mangiare la pizza, ovviamente **senza glutine**, di **Lucignolo BellaPizza** a Napoli e posso garantire l'ottima qualità del l'impasto e l'abbondanza dei prodotti. Una pizza buona fragrante soprattutto grande dato che sempre più spesso le **pizze per i celiaci** sono sempre piccole.

Spesso, invece, ordino la pizza da **Lucignolo BellaPizza** a Salerno dato che è la pizzeria preferita del porto commerciale di Salerno.

Suggerisco a tutti coloro che **amano vivere gluten free** e non di di assaggiare il **caffè** di Lucignolo...ha un tocco in più...provate per credere.

Lucignolo BellaPizza a breve ci stupirà con la sua prossima apertura interamente **senza glutine**, ebbene si adiacente alla già avviata attività a Napoli, la famiglia Celio, inaugurerà un locale interamente dedicato al mondo **senza glutine**.

Sempre attenti alle **intolleranze** stavolta catturano il mondo dei **celiaci** aprendo uno spazio interamente dedicato a noi celiaci.

a cura di Vincenzo Russolillo

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

La Pizza GlutenFree di Gennaro Russo

“AMO VIVERE GLUTEN FREE”

Il mio intento non è la *celiachia* in quanto patologia bensì consigliare i posti migliori dove poter trovare un ottimo *gluten free*. Infatti voglio rassicurare che per le info tecniche c'è l'*Aic, Associazione Italiana Celiaci*, dunque il mio obiettivo è solo di trasmettere consigli e suggerimenti come una buona *influencer*.

Nella mia rubrica saranno presenti *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.

Come primo articolo della mia rubrica *Amo Vivere GlutenFree* ho deciso di parlarvi di una delle mie pizze preferite quella di *Gennaro Russo* della pizzeria *Dal Presidente*.

La sua pizza gluten free cerca di rispettare il più possibile la *classica napoletana a ruota di carretto con mozzarella di bufala, salame piccante e piennolo giallo del Vesuvio*, 12 ore di lievitazione e al 70% di idratazione, fatta con farina Caputo, un misto di riso e mais.

Gennaro Russo fin da piccolo è stato “vicino al forno”, la nonna Maria aveva una pizzeria e friggitoria nel Porto di Napoli dove ha iniziato a lavorare con lei.

Poi per un periodo si è dedicato ad altro, ma all'età di 29

anni il richiamo è stato forte ed ha iniziato a lavorare nella famosa pizzeria **Dal Presidente**, dove pian piano è diventato capo pizzaiolo, ruolo che ricopre ancora oggi. Nel 2016 ha vinto il premio **Miglior Pizzaiolo della Campania** organizzato dal quotidiano **Il Roma**. Il 2016 è un anno importantissimo per il pizzaiolo, infatti nello stesso anno è arrivato **terzo al Campionato del Mondo a Las Vegas**.

La pizza **senza glutine** è entrata nel menù della pizzeria quasi tre anni fa per la richiesta sempre più crescente del **gluten free** e così Gennaro ha iniziato a seguire corsi e a specializzarsi anche **nel senza glutine**, cercando però di proporre sempre una pizza napoletana più tradizionale possibile, che l'ha portato a partecipare al **Campionato Mondiale a Las Vegas** dove si è classificato nella **top ten al sesto posto**.

Ecco per tutto questo ogni volta che mi trovo a **Napoli a via Tribunali**, al **centro storico**, non posso non andare da Gennaro e provare la sua buonissima pizza!

a cura di Vincenzo Russolillo