

Home » Benessere » Pizza Social Lab ovvero alla ricerca della felicità a tavola

Benessere Eventi News

Pizza Social Lab ovvero alla ricerca della felicità a tavola

Di **Harry di Prisco** - 13 Dicembre 2019

Apri a Napoli un nuovo concept di pizzeria per riscoprire il piacere di ritrovarsi intorno ad un tavolo per condividere spicchi di pizza e di vita



Per gli antichi egiziani, devoti a Ra, il dio Sole, esisteva un uccello sacro, la fenice, simile ad un airone ed originario dell'Etiopia, la cui vita durava 500 anni, secondo la leggenda, esisteva un solo esemplare della fenice in tutto il mondo, ogni 500 anni risorgeva dalle proprie ceneri. L'Araba Fenice era dunque il simbolo della rinascita.

A Napoli, in via Via Barbagallo, accanto al Teatro Palapartenope e al The Space Cinema, nei locali di 800 mq della storica Brasserie, che per trent'anni è stato il punto di riferimento di tanti giovani e non solo, senza attendere cinquecento anni, ha aperto la **Pizza Social Lab**: un nuovo progetto di PIANES srl di tre imprenditori napoletani provenienti da settori ed esperienze diverse, che mette al centro la pizza come occasione di incontro e condivisione (social) e come laboratorio (lab) di sapori, ricette e abbinamenti.

Pizza Social Lab fa riscoprire il piacere di ritrovarsi intorno ad un tavolo per condividere spicchi di pizza e di vita, scoprire nuovi e più inconsueti abbinamenti, vivere un'esperienza di pizza a tutto tondo in un unico locale: dalla più classica e tradizionale a quella più creativa e contemporanea.

Per **Carlo Migliarotti**, Barman Manager nonché insegnante in due scuole private convenzionate con la Regione: «Preferisco che il cliente scelga il signature cocktail prima di scegliere il tipo di pizza. Si tratta di una specie di gioco con il cliente che viene invogliato e stimolato ad assaggiare vari cocktail, i quali tutti hanno alla base prodotti genuini e freschi come il Turmeric Ambre che prevede nella ricetta la curcuma fresca e la radice di zenzero fresca. Il cocktail viene abbinato alla pizza ripieno classico, a quella con le alici e alla pizza patate e salsicce. I sapori si completano abbinando le pizze con i cocktail utilizzando sia nelle pizze che nei cocktail prodotti freschi di stagione con il migliore equilibrio dei sapori».



Carlo Migliarotti, Barman Manager

IN AGENDA

DICEMBRE, 2019



26 ²⁶ _{GEN} **VERNICE PER LA STAMPA**
AL CASTELLO ESTENSE RIEMERGONO TESORI D'ARTE MAI ESPOSTI

IDEE DI VIAGGIO



SVIZZERA. IL VALLESE: UN PARADISO PER LO SCI E LE VACANZE...



TIROLO: VACANZE SERENE SULLA NEVE PER FAMIGLIE E BAMBINI



IL NICARAGUA RILANCIAM CON NUOVE DESTINAZIONI



FESTEGGIARE L'ARRIVO DEL NUOVO ANNO DALL'ALTRA PARTE DEL MONDO:

Newsletter

Iscriviti e ricevi le ultime notizie.

Email:

Nome e Cognome:

Azienda:

[Leggi l'Informativa Privacy](#)

Ho letto l'Informativa Privacy* - Accetto

Inserisci il valore corretto (captcha)

3 + = dieci

Iscriviti

In carta 8 signature cocktail, per ogni drink viene indicata la pizza più adatta da gustare, così alla Lardiata viene abbinato un Ginger Fritz, alla tradizionale Cosacca un Velvet Rep, alle classiche Margherita e Marinara il cocktail Only Basil a base di London dry gin, succo di limone ed estratto di basilico. Altrettanto curata e originale è la carta delle birre alla spina e in bottiglia, nonché quella dei vini, tutti del territorio.



Donatella Bernabò Silorata, intervenendo alla presentazione del nuovo locale, ha detto: «Si tratta di un locale unico a Napoli dove si può mangiare sia la pizza della tradizione napoletana sia la pizza contemporanea basata sull'innovazione».

Anche individuare il nome è stato fatto attraverso un lavoro di squadra – ha riferito Donatella Bernabò – a cominciare dalle tovagliette». Le scritte sui muri riprendono quelle sulle tovagliette e invitano alla felicità. Questi alcuni esempi:

“La vera tradizione italiana? Cibo in compagnia e felicità”;

“Pizza Social Lab, il segreto per essere felici è mangiare pizza in compagnia”;

“La felicità a tavola con chi ami”;

“La felicità è fatta di spicchi rubati ... e gustati in compagnia”.

Dunque possiamo dire che si tratta di un decalogo per essere felici, a cominciare dalla tavola, infatti c'è uno stretto legame tra cibo e benessere. Gli alimenti che ci piacciono, come la pizza, ci regalano subito un senso di felicità. Ce ne sono alcuni in particolare che hanno effetti benefici sul nostro umore, proprio per le loro proprietà. La pizza, insieme al pane, alla pasta, alla verdura, alla frutta e soprattutto all'olio di oliva è uno dei principali simboli della dieta mediterranea.

Anche il logo – ideato dall'agenzia napoletana Wstaff – è stato attentamente studiato: uno spicchio di pizza, dove le due L di social lab si trasformano in virgolette, chiaro rimando allo scambio di conversazioni vis-à-vis intorno ad un tavolo.



la squadra dei pizzaioli

Nel locale Pizza Social Lab vi sono due forni per pizze e dunque due linee di produzione: **Rosario Ferraro**, con un'esperienza decennale presso la famosa "Antica Pizzeria da Michele" dei Conduro, è responsabile della linea di produzione della pizza tradizionale a ruota di carretto, a pasta sottile; il maestro pizzaiolo **Gennaro Melillo**, formatosi alla scuola di Giuseppe Vesì "Pizza Gourmet", è responsabile della linea creativa con pizze contemporanee per i palati più curiosi e sofisticati, basate sull'innovazione del topping e sul giusto blend di farine. Coordina i pizzaioli **Antonio Mascia**, il maestro pizzaiolo della Brasserie. La carta delle pizze propone così tre linee: Le Classiche, Le Creative e Le Ricette della tradizione. Per il pizzaiolo Gennaro Melillo «La nostra pizza innovativa non vogliamo chiamarla pizza gourmet ma preferiamo chiamarla pizza contemporanea, i due tipi di pizze che prepariamo, sono come due scuole di pensiero che negli ultimi anni si sono contrapposte con impostazioni diverse. Noi abbiamo deciso di superare questa contrapposizione per far comprendere che le due tipologie di pizze possono convivere: la pizza classica è quella preferita dai clienti legati alle tradizioni, quella innovativa è la preferita dei giovani. Oggi i pizzaioli più giovani sono portati a preparare pizze innovative. Quando il cliente si siede al tavolo è un momento di pace durante il quale si annientano le

contrapposizioni. In sintesi stare bene a tavola anche con idee diverse».



Il locale ha all'ingresso il bancone bar per suggerire al cliente che entra il migliore abbinamento del cocktail con la pizza che ordinerà in seguito. Al centro della prima sala vi è un grande tavolo quadrato contornato di sgabelli e con in mezzo la riproduzione di un albero per consentire ai clienti di socializzare.

Alla presentazione è intervenuto uno dei soci, **Pietro Rinaldi**, contitolare del locale, che ha raccontato: «Prima di iniziare l'attività abbiamo preferito provare e ancora provare per 4 mesi, siamo tutti emozionati per questo matrimonio tra due realtà differenti dei tipi di pizza che offriamo. Abbiamo dedicato una zona del locale totalmente chiusa per il terzo forno a vista per la preparazione delle pizze senza glutine per rispondere ad una domanda in forte crescita. Abbiamo 24 dipendenti che lavorano "di pala" e sono dei grandi lavoratori sentendosi tutti parte di una grande famiglia».



la famiglia del Pizza Social Lab

A metà gennaio sarà pronto il progetto per il giardino esterno dove verranno aggiunti all'incirca altri 200 coperti. La clientela sarà trasversale da quella dei 18 anni in su. Abbiamo raccolto il commento del Sommelier **Tommaso Luongo**, delegato dell'A.I.S. Napoli intervenuto all'evento: «Prevedo un grande successo per quest'iniziativa. L'abbinamento più classico con la pizza era quello con la birra. Ora l'abbinamento con un cocktail è una novità sempre più richiesta. Ovviamente occorre una grande professionalità per miscelare bene perché il mondo della mixology è particolare».

Gianluca Paino uno dei titolari del locale ha riferito:

«Abbiamo scelto un percorso snello, la cucina servirà – per ora – per i finger food, gli antipasti e i taglieri. Abbiamo scelto la pizza come il vero cuore del nostro locale. Nella sala è stata lasciata una vetrata con la scritta Brasserie per legare l'antico locale, con trent'anni di storia, con il nuovo Pizza Social Lab che inizia oggi un nuovo discorso».

A breve verrà inaugurato anche il take-away che si affaccia sul fronte strada, tra le pietanze nel menù vi saranno la pizza in teglia romana e la pinza, una focaccia con l'80% di idratazione caratterizzata dall'aver maggiore altezza e morbidezza ma con una crosta croccante.

Harry di Prisco

TAGS [Carlo Migliarotti](#) [Donatella Bernabò Siorata](#) [Gennaro Melillo](#) [Gianluca Paino](#) [Pietro Rinaldi](#)
[Rosario Ferraro](#) [Tommaso Luongo](#)



[Articolo precedente](#)

TURISMO SOSTENIBILE: ANCHE GLI ALBERGHI
IN DIFESA DELL'AMBIENTE



TURISMO SOSTENIBILE: ANCHE GLI ALBERGHI IN DIFESA DELL'AMBIENTE



BIMBOINVIAGGIO AWARDS ALLA TERZA EDIZIONE



SVIZZERA. IL VALLESE: UN PARADISO PER LO SCI E LE VACANZE INVERNALI



TurismoInformazioni

Periodico di informazione per il mercato del turismo

Direttore Responsabile: **Romana Tibaldi Trocchi**

Redazione: Via di Venere Placidia, 18 - 00178 RM

Autoriz. Tribunale di Roma n° 14517 del 19/4/1972

Tel: (+39) 06 7185317 Cell: (+39) 334 1934078

Email: redazione@turismoinformazioni.com

