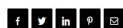


Format sociale

Pizza Social Lab a Napoli

Redazione 18 Dicembre 2019



CUCINA NATURALE

Format sociale

Pizza Social Lab a Napoli



Un grande spazio per un nuovo concept e una nuova esperienza di pizza

Un luogo in cui ritrovare il rito della convivialità, in cui mangiare e condividere spicchi di pizza e racconti. **Pizza Social Lab** è proprio questo, un progetto che vede al centro la pizza e le persone, dove la pizza non è solo un pasto ma anche un mezzo di condivisione e unione.

Il locale è nel quartiere dell'entertainment napoletano, accanto al Teatro Palapartenope ed ha uno spazio di 800 metri quadri con un'isola centrale di grande impatto. Qui trionfano due grandi forni a legna rivestiti di mosaico nero e tarati a due temperature diverse per garantire la cottura perfetta dei diversi ingredienti. Al lavoro dietro questo bancone tre maestri pizzaioli con diverse esperienze significative.

Rosario Ferraro, a capo della linea di produzione della pizza tradizionale, che nonostante la sua giovane età ha coltivato un'esperienza decennale nell'**Antica Pizzeria da Michele**, prima a Napoli poi a Milano. **Gennaro Melillo**, formatosi alla scuola di Giuseppe Vesì Pizza Gourmet, è specializzato nella realizzazione di una pizza contemporanea, per i palati più curiosi e sofisticati, basata sull'innovazione del topping e sul giusto blend di farine. In fine **Antonio Mascia**, storico maestro pizzaiolo della **Brasserie** che coordina tutta la produzione. La carta delle pizze propone così tre linee: **Le Classiche**, **Le Creative** e **Le Ricette della tradizione** che portano sul disco tradizionale i grandi classici della cucina napoletana come la pizza al ragù, alla genovese, al soffritto.

Un terzo forno è dedicato esclusivamente alle proposte **senza glutine**. Tutta l'offerta della pizzeria è composta da una selezione attenta delle materie prime con una predilezione per prodotti da filiera corta e controllata, presidi Slow Food, produzioni DOP e IGP.

Anche la **carta beverage** è accurata e pensata per valorizzare i sapori delle pizze, dalle birre alla spina, alla ristretta ma ragionata scelta di etichette e cantine. A disposizione anche otto cocktail preparati dal barman **Carlo Migliarotti** che suggerisce per ogni drink la pizza più adatta da gustare.

Per informazioni

Pizza Social Lab
Via Corrado Barbagallo 115/b
Napoli
Tel. 0817629023