

## Un laboratorio del gusto a Napoli E la Margherita diventa social

Publicato il 12 Gennaio 2020 | 11:45

Pizza Social Lab è un nuovo locale aperto nel capoluogo campano nei locali della storica Brasserie: un progetto che mette al centro la pizza come occasione di incontro e condivisione e come laboratorio di sapori.

Pizza Social Lab, ovvero 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. È questa la filosofia del nuovo locale aperto nel capoluogo campano.



### ITALIA A TAVOLA

12 gennaio 2020

# Un laboratorio del gusto a Napoli E la Margherita diventa social

Publicato il 12 Gennaio 2020 | 11:45

**Pizza Social Lab è un nuovo locale aperto nel capoluogo campano nei locali della storica Brasserie: un progetto che mette al centro la pizza come occasione di incontro e condivisione e come laboratorio di sapori.**

Pizza Social Lab, ovvero 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. È questa la filosofia del nuovo locale aperto nel capoluogo campano.

Pizza Social Lab è uno spazio di 800 mq che sembra ruotare intorno al banco pizza: un'isola al centro del locale con due enormi forni a legna, tarati a temperature diverse (per garantire una cottura perfetta e modulata in base agli impasti e al topping), friggitrice a vista, doppio bancone in marmo dove si muove una squadra di sei pizzaioli provenienti da scuole ed esperienze diverse. Due linee di produzione per garantire agli ospiti un'esperienza di pizza sharing verticale mai offerta fino ad ora da una pizzeria napoletana e campana. In brigata tre maestri pizzaioli, tre diverse esperienze in fatto di pizza: Rosario Ferraro che a dispetto della sua giovane età, ventinove anni, ha coltivato un'esperienza decennale in casa Conduro, nell'Antica Pizzeria da Michele prima a Napoli poi a Milano.

È lui a capo della linea di produzione della pizza tradizionale di Pizza Social Lab, la pizza a ruota di carretto, verace, fine di pasta. Al timone della linea creativa c'è il maestro pizzaiolo Gennaro Melillo, classe '83, formatosi alla scuola di Giuseppe Vesi Pizza Gourmet, e 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. A coordinare il tutto Antonio Mascia quarant'anni e storico maestro pizzaiolo della Brasserie, icona della storia culinaria di un luogo che ha negli anni cambiato il modo di vivere il pasto fuori casa unendo generazioni e persone.

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 in un'area disegnata e realizzata ad hoc, a vista sulla sala, è dedicata all'offerta senza glutine, per rispondere ad una domanda in forte crescita a cui Pizza Social Lab vuole riservare grande cura e attenzione. Fil rouge di tutta l'offerta pizza è la selezione attenta delle materie prime che privilegiano prodotti da filiera corta e controllata, presidi Slow Food, produzioni Dop e Igp.

Altrettanto curata e originale è la carta beverage che spazia dalla tradizionale offerta di birre alla spina e in bottiglia ai vini con una piccola, ma ragionata scelta di etichette e cantine, tutte del territorio, per un corretto abbinamento pizza-vino. La novità è la carta cocktail che invita ad esplorare diversi e intriganti abbinamenti all'insegna del bere miscelato: in carta 8 signature cocktail preparati dal barman Carlo Migliarotti che suggerisce anche per ogni drink 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.