



**RISTORAZIONE ITALIANA
MAGAZINE
Mensile
Accademia Group
Tiratura: 50.000 copie**

febbraio 2020

PIZZA Social Lab

Pizza Social Lab è un nuovo progetto 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 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. In brigata tre maestri pizzaioli: Rosario Ferraro, Gennaro Melillo e Antonio Mascia. La carta delle pizze propone 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. La novità è anche 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.



Gennaro Melillo, Antonio Mascia e Rosario Ferraro



Credit: Pizza Social Lab

Bro PIZZERIA

Il nuovo progetto di Antonio e Cristiano di pizza Mascia, uno delle menti più ambiziose e nuove. Il duo di Michele Lubo, Ciro e Antonio, naturalmente classe 1982 e 1986, rappresentano la quinta generazione di un famiglia storica di pizzaioli napoletani. Nove Cusi, con il fratello Giuseppe, da 2005 sono pizza e fronte mare, come viene dalla Napoli capitale. Cusi i fratelli non solo nella tradizione, offrono una pizza contemporanea, i loro ingredienti, di alta qualità per topping e selezione delle materie prime, in un ambiente caldo ed accogliente, tutto in legno per




PIZZA Social Lab

Pizza Social Lab è un nuovo progetto 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 è uno spazio di 800 mq che sembra

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. La novità è anche 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.




rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi