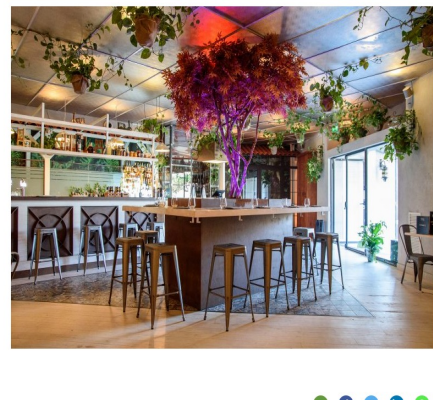


FOOD / 04/02/2020

A Napoli c'è Pizza Social Lab per condividere "spicchi di vita"

di Maria Grazia Casella



VIAGGI OFF

4 febbraio 2020

A Napoli c'è Pizza Social Lab per condividere "spicchi di vita"

di Maria Grazia Casella



Pizza Social Lab, ovvero l'evoluzione della pizzeria come l'abbiamo intesa finora. Non poteva che nascere a Napoli, il nuovo concept che mette al centro la pizza come occasione di incontro e condivisione (social) e come laboratorio (lab) di sapori, ricette e abbinamenti. Con in più la novità di due linee di produzione per garantire agli ospiti un'esperienza di pizza sharing verticale mai offerta prima da una pizzeria napoletana e campana.

Il locale che strizza l'occhio al **social dining** ha aperto i battenti al posto della storica Brasserie, in via Barbagallo, nel quartiere dell'entertainment napoletano. Uno spazio di 800 metri quadrati, tra esterni e interni, completamente ripensato, con cucina a vista, tavoli e sedie di legno colorate e alle pareti insegne che invitano a riscoprire il piacere della convivialità.

Un'isola centrale di grande impatto è dedicata alla lavorazione della pizza con **due enormi forni a legna** tarati a temperature diverse, per garantire una cottura perfetta e modulata in base agli impasti e al topping. Un terzo forno è poi posizionato in un'area realizzata ad hoc, a vista sulla sala, dedicata all'offerta **gluten free**, per rispondere a una domanda in forte crescita a cui Pizza Social Lab vuole riservare grande cura e attenzione.

Cuore del locale è il **tavolo social per dodici persone**, realizzato su misura intorno a un albero di acero rosso, dove riscoprire il piacere di **condividere spicchi di pizza e di vita** attraverso nuovi e più inconsueti abbinamenti, insomma vivere un'esperienza di pizza a tutto tondo, lasciandosi ingolosire dalle tre linee proposte dalla carta delle pizze. La scelta spazia tra le **Classiche**, le **Creative** e le **Ricette della tradizione**, ispirate ai grandi classici della cucina napoletana come la pizza al ragù, alla genovese, al soffritto, ma sempre a base di farine selezionate, presidi Slow Food, produzioni Dop e Igp.

A elaborarle sono tre **maestri pizzaioli** di lungo corso in fatto di pizza. **Rosario Ferraro**, un'esperienza decennale all' "Antica Pizzeria da Michele", è a capo della linea di produzione della pizza tradizionale di Pizza Social Lab, quella a ruota di carretto, verace, fine di pasta. **Gennaro Melillo**, è invece specializzato nella creazione 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**, storico maestro pizzaiolo della Brasserie, icona della storia culinaria di un luogo che negli anni ha cambiato il modo di vivere il pasto fuori casa unendo generazioni e persone.

I tag dell'articolo

Napoli, Pizza Social Lab

rassegnastampaacuradi

dipuntostudio
uffici stampa | pr | eventi