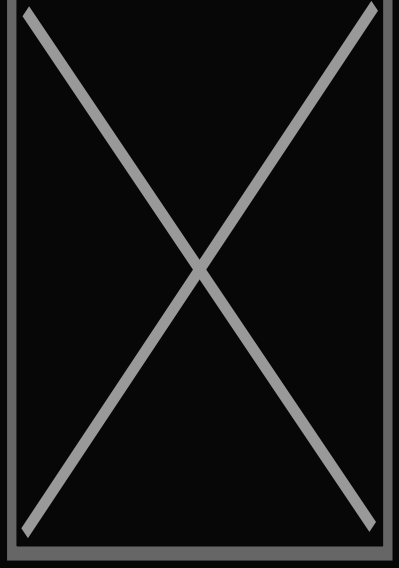
Zzambù, il nuovo tempio del gusto a Napoli fra arte e musica

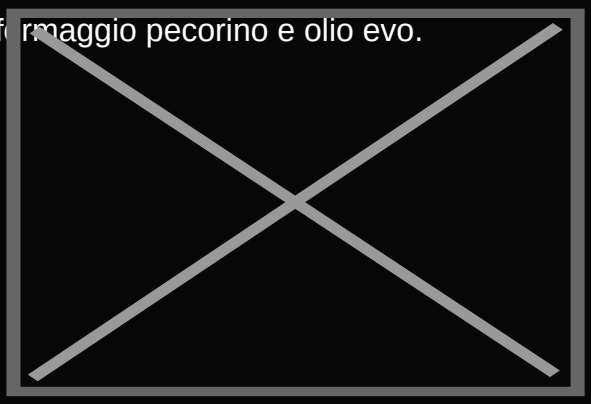
esterno-82dc1bf1

Ha riscosso grande successo l’opening party durante il quale il 31 maggio sono stati per la prima volta accesi forno e fornelli di **Zzambù**, un nuovo tempio del gusto ubicato a **Napoli** sul lungomare Partenope (al civico 9) , un posto dove sarà possibile degustare un’ottima pizza oppure un goloso panino, un luogo dove gli ospiti potranno vivere **esperienze legate non solo al buon cibo, ma anche legate alla musica, all’arte, etc**. Lo si intuisce già dal nome, Zzambù, una “joint venture letterale” di pizza e hamburger, un naming che trae ispirazione da quello che nasce come un linguaggio sottodialettale, usato dai musicisti partenopei fin dal ‘700: la **Parlesia** (Pino Daniele in molti suoi testi ha inglobato termini di questa vera e propria lingua)… Lo si intuisce da un progetto, che anima uno dei piatti in menù: i **fagioli alla Bungtbangt**, un omaggio al musicista e cantautore napoletano Maurizio Capone, fondatore del gruppo omonimo alla pietanza, pioniere della "musica eco-sostenibile" e da sempre impegnato in laboratori (spesso svolti nelle carceri) attraverso i quali insegna i partecipanti a costruire strumenti musicali con materiale riciclato. Infatti la ricetta di questi fagioli alla messicana è ottenuta da “ciò che resta” delle verdure di stagione. Parte del ricavato delle vendita di questo piatto sarà devoluto a un progetto di Maurizio.

“Che la musica possa portare lontano lo si può immaginare - dice **Maurizio Capone** - ma addirittura diventare ispirazione per un piatto ed essere uno degli elementi caratterizzanti di un ristorante è per me molto emozionante. Zzambù è un bell’esempio di come si possa dare messaggi positivi e stimolanti anche attraverso un’attività commerciale. Rappresenta la concretizzazione di un’idea che porto avanti da sempre, e cioè che i temi importanti per la società - uguaglianza, rispetto per l’ambiente, non violenza e legalità - vadano uniti e suggeriti attraverso le attività quotidiane, con semplicità e leggerezza. Ringrazio Zzambù per aver scelto me ed il mio gruppo come simbolo di tutto questo e di aver pensato di offrire al suo pubblico, insieme a degli ottimi alimenti per il corpo, anche degli ottimi alimenti per l’anima. La nostra collaborazione potrà avere tante evoluzioni perché siamo persone a cui non manca la creatività e, soprattutto, ci unisce la voglia di diffondere cose buone”.

[caption id="attachment_125826" align="alignleft" width="200"]  Salvatore Di Matteo[/caption]

Il locale - Eccellenza riconosciuta e attribuita alla cucina napoletana, sia in Italia che all’estero, la pizza è stata inglobata in questo progetto nella persona di **Salvatore Di Matteo**, pizzaiolo e friggitore napoletano, ultimo erede di una dinastia storica di pizzaioli, nata nel 1897 nella cinta urbana partenopea. Salvatore sceglie di affiancare Zzambù col suo nuovo format, incentrato sul racconto della tradizione della pizza napoletana, grazie ad un percorso fatto di evoluzione, attraverso la ricerca di prodotti di eccellenza legati al concetto di territorialità, che lo hanno gradatamente condotto ad un concept di pizza “gourmet”… Eccone qualche assaggio: la Marinara rustica con pomodoro del Piennolo , aglio dell’Ufita, origano di montagna e olio evo; la pizza fritta Essenzia con provolone del monaco, pomodoro del Piennolo, provola di latte vaccino e basilico; la pizza Mon Amour con fior di latte, mousse di ricotta, radicchio rosso, zucchine grigliate e olio evo; la pizza Tonnarella con fior di latte, pomodorino Corbarino, crema di cipolle caramellate, tonnetto alletterato, olive taggiasche, formaggio pecorino e olio evo.



Il progetto Zzambù è nato da un’idea di quattro professionisti napoletani che vantano esperienze e competenze in un altro apprezzato campo gastronomico: **la Burgeria**! Lo dimostrano le ricette dei panini in menù, eccone alcune: o Prufessorë

(il posteggiatore) con hamburger di maialino nero Casertano, funghi porcini, caciocavallo irpino e salsa all’aglianico e noci; il panino Parlèsia con pulled pork, cheddar, insalata coleslow, salsa barbecue e cipolle croccanti nel filoncino all’olio; il Bacone (o’malament) con hamburger di scottona, melenzane a funghetto bianche, pomodorini gialli, scaglie di parmigiano e mousse di pesto al basilico.