Pizza gastronomica, i nuovi trend dal Napoli Pizza Village 2017

napoli-pizza-village-42de051f

Dalla **Pizza Frutta di Gianfranco Iervolino**, con kiwi e salmone, alla **Pizza Tortellino di Stefano Callegari** con brodo di carne e Parmigiano, fino alla famosa **Pizza Fritta Battocchio della Masardona di Vincenzo Piccirillo**, le **pizze gastronomiche** sono il trend emerso dal 17 al 25 giugno al Napoli Pizza Village. "Street food al 100% è la pizza fritta, che eredito da mia nonna e ripropongo oggi nel mio menu", spiega Vincenzo Piccirillo della Masardona: ben nota a Napoli ma poco diffusa nel resto d'Italia, sarà una delle nuove tendenze per la prossima stagione nelle pizzerie di tutto il Paese.

"La pizza oggi è sempre di più un piatto gastronomico a tutti gli effetti, con le creazioni che saranno inserite nei menu della prossima stagione, cerchiamo di creare un'emozione al palato che generi un ricordo positivo e piacevole", osserva **Franco Pepe** della pizzeria Pepe in grani. "Farcita con la classica ricotta di bufala o con la provola affumicata, a cui abbinare ingredienti sorprendenti come i profumi delle arance e dei limoni della Costiera Sorrentina o della ricciola che aggiunge sapidità", conclude **Ciro Oliva** della Concettina ai Tre Santi.

Non poteva mancare **Gino Sorbillo** che, con il fratello Antonio, ha puntato tutto sulla semplicità, con **l'aggiunta di ingredienti freschi e selezionati a metà o a fine cottura**. Per la prossima stagione i fratelli Sorbillo realizzeranno nelle loro pizzerie a Napoli e nel mondo la **Pizza bianca con farina bio, fiordilatte misto bufala, tonno e colatura di alici di Acquapazza**. "La pizza buona può essere scoperta anche partendo da casa, solo conoscendo la bontà e l'eccezionalità degli ingredienti che compongono la vera pizza napoletana è possibile apprezzare quella gustata in pizzeria", commenta Gino Sorbillo. "Parole d'ordine: pochi ingredienti ma buoni e l'identità di quello che mangiamo", conclude **Gianfranco Iervolino** di Morsi & Rimorsi.