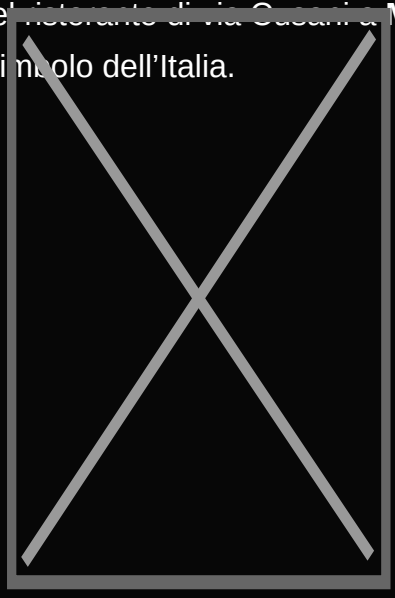
Eccellenze Campane e Verace Sudd: anche a Milano la pizza nel ruoto

eccellenze-campane-verace-sudd-a988bba5

Dopo il grande successo e gradimento ricevuto negli store di Napoli e Roma, **Eccellenze Campane** e **Verace Sudd – Eccellenze in Tavola** presentano nel menu del ristorante di via Cusani a **Milano** la **pizza nel ruoto**, antichissimo modo di cucinare uno dei piatti simbolo dell'Italia.



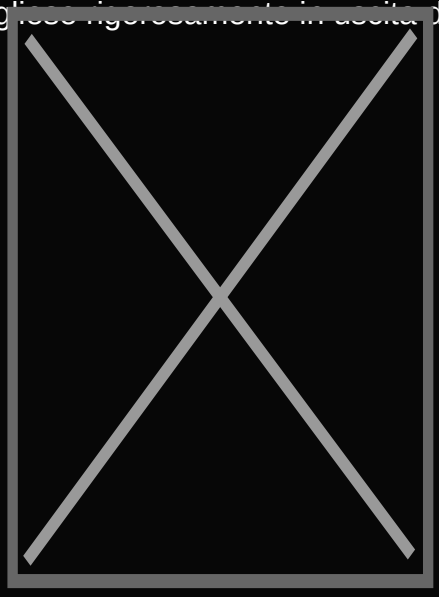
[caption id="attachment_175572" align="alignleft" width="199"]

??????????????????????????????????[/caption]

Il ruoto è una teglia da forno rotonda che veniva utilizzata per cucinare una pizza ben diversa da come la conosciamo. In origine, veniva addirittura preparata con quel che restava dell'impasto del pane e veniva consumata subito anche per festeggiare l'ingrediente del momento. Un altro particolare riguarda la tipologia di cottura, caratterizzata da dosi più generose di condimento che garantiscono morbidezza e umidità pur essendo più consistente rispetto alla cottura tradizionale napoletana.

Nel menu di Eccellenze Campane e Verace Sudd la sezione dedicata "Pizza nel ruoto" assume dunque il volto della tradizione, del buono fatto come una volta con un tocco di innovazione suggerito

dalle sapienti mani esperte dei mastri pizzaioli: pizze rosse, classiche come la Marinara, ma anche molto saporite, come la Borgo Marinari con le alici di Cetara; oppure la Tribunali, con filetto di pomodoro San Marzano Dop, mozzarella di bufala, olio al basilico e in uscita, pecorino romano. E ancora, focacce bianche come la Sorrento, con il pomodoro che dà il nome alla pietanza e la stracciata di bufala, oppure la focaccia Puglia, con la burrata pugliese rigorosamente in uscita dal forno, e molto altro.



[caption id="attachment_175573" align="alignright" width="221"]

??????????????????????????????????[/caption]

“Il successo del ruoto già riscontrato a Napoli e Roma ci ha convinti a portarlo anche a Milano, dove in effetti questo modo di preparare la pizza sta incontrando tanta curiosità. Cerchiamo sempre di unire innovazione e tradizione, una peculiarità del nostro brand", spiega **Achille Scudieri**, amministratore delegato di Eccellenze Campane e Verace Sudd. "Con il ruoto arricchiamo il menu aggiungendo non solo delle ottime pietanze, ma anche proponendo una pagina importante della storia della pizza, una storia tutta italiana che è cresciuta in parallelo con quella della pizza classica napoletana. Crediamo che anche i milanesi apprezzino questa antica tradizione culinaria italiana”.

Lo store di via Cusani può contare inoltre su nuovi coperti grazie all’installazione di circa trenta posti all’aperto per concedere ai milanesi ancora più spazio e maggiori opportunità di tornare a gustare le eccellenze del Sud Italia, senza dimenticare le prescrizioni per la sicurezza sanitaria e il corretto distanziamento.