# Pizza napoletana ecologica a Milano? Quella di Domenico Pangallo

pizza-cocktail-1-840x1024-048bb1cc

La pizza è, insieme agli spaghetti, il simbolo della cucina italiana nel mondo. Ma non tutte le pizze sono uguali, visto che questo piatto è nato tra i vicoli di Napoli. Grazie ad AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) è possibile gustare pizza preparata secondo la tradizione in tutto il mondo.

*"I segreti della pizza napoletana verace sono soprattutto due, la stesura e la cottura. In entrambe contano la mano, la professionalità e l'esperienza del pizzaiolo"*, racconta **Domenico Pangallo**, pizzaiolo de LaBottega, nuovo locale che a Lainate (MI) mette insieme cucina, pizza e cantina grazie a uno staff di artigiani del gusto italiano. Pangallo, classe 1984, originario di Lamezia Terme, è Maestro Pizzaiolo AVPN e ha portato la sua esperienza in tutto il Mediterraneo. Ad esempio, dal 2016 al 2020 ha lavorato a Napoli, con Salvatore De Rinaldi, Maestro AVPN, a 'Casa de Rinaldi Rione Alto' (Due Spicchi nella Guida Gambero Rosso Pizzerie d'Italia 2021 nella categoria Pizza Napoletana). Per Domenico Pangallo la pizza non è solo un piatto. *"Una pizza la si divide per sentirsi uniti con amici e familiari. Portando felicità e armonia"*, racconta. *"Questo sentimento è uno dei segreti dell'antico mestiere del pizzaiolo".*

Per Pangallo innovazione e tradizione restano sempre legate, anche nelle sue pizze gourmet. *"Il disco di pasta è quello della tradizione napoletana"*, spiega. *"I condimenti invece propongono sapori particolari, per un'esperienza e degustativa diversa da quella 'classica'. Anche perché in abbinamento proponiamo cocktail nati per legarsi al gusto della pizza"*. Ecco quindi Unica, una pizza in cui la base viene cotta in forno con pomodorino giallo e pepe nero; in uscita gambero rosso di Mazara del Vallo, pomodoro secco calabrese IGP, mandorla tostata, fili di peperoncino, menta ed olio EVO. In abbinamento, al posto della solita birra, A Prima Vista, un cocktail creato per l'occasione (Gin Monkey, triple sec, lime e rosmarino).

Domenico Pangallo propone anche DO.P., una pizza che si chiama come il suo progetto nato per mettere in contatto eccellenze tra turismo, produttori e ristorazione. La base viene cotta in forno con

asparago bianco IGP e mozzarella fior di latte di Agerola. In uscita vengono aggiunti prosciutto crudo di Parma croccante, carota caramellata, menta e olio EVO. In abbinamento, il cocktail proposto è The Man (Martini bianco, tre fette arancia spremuta, sei foglie di menta e una bustina di zucchero di canna). Ecco fine l'abbinamento tra la pizza Labottega (crema di carciofi freschi, carpaccio di manzo, cialda di Parmigiano Reggiano, nocciole, rosmarino, pepe nero in grani e olio EVO) e ed il cocktail Sbagliato alla seconda (Martini rosso, Aperol, gin, lime e basilico).



Il forno de La Bottega è poi Scugnizzonapoletano, prodotto a Napoli dalla storia famiglia Izzo. E' elettrico, ovvero ecologico: non bruciando legna, non produce fumo ed è l'unico forno elettrico certificato da AVPN. Perché tecnologia e innovazione non sono nemiche della tradizione. Le pizze de Labottega di Lainate (MI) non sono eccellenti solo per stesura della pasta, cottura e professionalità dei pizzaioli. Anche gli ingredienti sono selezionati con la massima cura: le farine sono Bongiovanni, lavorate solo con macine in pietra naturale; la provola di Agerola proviene dal caseificio campano Il Casolare, che fornisce anche un fior di latte particolare; quest'ultimo contiene una percentuale di latte di bufala e viene lavorato a mano; le acciughe sono quelle di Cetara, dell'azienda Cetarii; i pomodori pelati sono Gustarosso, 100% italiani... Ecco perché, tra un soggiorno in Campania e l'altro, chi abita al Nord, per assaggiare una pizza napoletana verace d'autore, magari insieme ad un cocktail creato apposta per lei, può fare un salto a Labottega di Lainate (MI).