La Masardona alla conquista di Ibiza con Gennaro Esposito

cala-moli-ibiza-346b153d

La pizza napoletana parte dal Vesuvio e va alla conquista dell'Italia. Ma non solo. Dopo la recente notizia dell'apertura a Milano di un locale di Starita, ora tocca a La Masardona, famosissima pizza fritta di Napoli, che diventa la prima a sbarcare sul suolo spagnolo in maniera stabile per i 5 mesi hot dell'estate di Ibiza.

[caption id="attachment_104758" align="alignleft" width="128"]Massimo Larosa Massimo Larosa[/caption]

Da 18 giugno ha infatti aperto i battenti un corner del celebre locale partenopeo nella esclusiva location di It, il ristorante di Gennaro Esposito - chef due stelle Michelin in Italia con la Torre del Saracino - aperto a Cala Molì nella splendida location di Ibiza.

Per tutto il periodo di apertura di It Cala Molì - riporta il sito Scatti di gusto -, al lavoro in terra iberica vi saranno i fratelli Cristiano e Salvatore Piccirillo. Le pizze saranno quindi le classiche: impasto con farina 00 del Molino Caputo e provola di Orchidea. Ma già si annuncia una pizza "Ibiza" che il duo sta studiando con Gennaro Esposito e Massimo Larosa.