

## Vincenzo Nese e Vasame, pizza di Costiera

Il giovane pizzaiolo ha appena aperto la seconda sede della sua catena Vasame. Dove traduce l'eredità della sua famiglia con spirito contemporaneo e cool. Anche grazie alla cottura perfetta di Moretti Forni

08-08-2022



**Vincenzo Nese**, classe 1995, è nato a Broni, in provincia di Pavia, ma da una famiglia originaria della Costiera Amalfitana

«La mia intenzione è di proporre una pizza napoletana classica al 100%, ma una pizza tipica della Costiera Amalfitana. Che quindi ha un cornicione sviluppato, ma con una sua fragranza, che si raggiunge a temperature non così elevate come succede con la classica napoletana. Per questo da quando uso Neapolis (<https://morettiforni.com/neapolis/>) di Moretti Forni (<https://morettiforni.com/>), ho la possibilità di controllare al meglio, con continuità e precisione, quell'ingrediente fondamentale per una pizza che è il calore. Un forno elettrico come Neapolis ha una grande potenza che permette di arrivare oltre i 500°, ma offre anche un controllo assoluto sulle temperature più basse. *Moretti Forni* mi permette da una parte di rendere standardizzabile l'alta qualità del mio prodotto, dall'altra mi aiuta ad asciugare come desidero la mia pizza. Così so che a tutti i tavoli, anche quando facciamo 300 coperti in una sera, arriverà sempre la pizza come la voglio io, dalla prima all'ultima».



A parlare in modo così convinto ed entusiasta è il pizzaiolo, non ancora trentenne, **Vincenzo Nese**. Che quando parla dell'influenza della mitica Costiera sulla sua pizza, non lo fa certo a sproposito. **Nese** è infatti erede di una dinastia di pizzaioli, come ci racconta lui stesso: «Sono nato in mezzo alla farina e alla mozzarella, è vero: sia da parte di mamma che da parte di papà ho ereditato questa passione e questo mestiere. La mia famiglia è originaria di Tramonti, che veniva chiamato il paese dei pizzaioli. Negli anni '60 mio nonno si trasferì in Nord Italia, dove aprì tre pizzerie, e quando mio padre e mia madre si conobbero, aprirono anche loro una pizzeria. Quindi l'influenza della scuola della Costiera si è trasferita in tutti questi locali. Nonostante tutto questo la mia famiglia, soprattutto mia madre, non voleva che seguissi questo destino».

Il figlio **Vincenzo** così ascolta gli stimoli che riceve, si iscrive all'università, a Giurisprudenza, ma le cose non vanno e il richiamo degli impasti si fa sentire. «Quando non avevo ancora compiuto 18 anni ho comprato un Apecar, dove ho fatto installare un forno: da lì è nato il mio primo progetto imprenditoriale legato alla pizza. L'ho chiamato *O' Scugnizzo* perché in napoletano vuol dire ragazzo di strada, si adattava benissimo a una pizzeria ambulante. E ha avuto un grande successo».





Le cose per **Vincenzo Nese** si muovono molto velocemente: nel giro di un paio d'anni va dai suoi genitori e li convince a trasformare la loro storica pizzeria in qualcosa di nuovo, che portasse il nome di *O' Scugnizzo* e proseguisse la strada già avviata. Ma l'Apecar non viene abbandonata del tutto: fa anch'essa il salto di qualità, chiamata insieme al suo ideatore ad allietare eventi privati di importanti brand. Il nome di **Nese** circola, raccoglie interesse. Finché un giorno arriva una chiamata importante.

«Mi chiamò **Franco Costa**, di *Costa Group*, che io non conoscevo. E mi disse che un gruppo importante, *Capri Srl*, che guida il brand di abbigliamento *Alcott & Gutteridge*, voleva aprire una catena di pizzerie di qualità. Da qui è iniziato il lavoro insieme: abbiamo aperto il primo locale in Versilia, a Viareggio, con il nome di Vasame (<https://www.vasame.com/>). Dopo un anno insieme, visto il grandissimo successo che abbiamo avuto con la prima insegna, abbiamo inaugurato da pochi giorni la seconda, questa volta a Sorrento. Dove il concept è ancora più originale e cool, con delle pizze abbinare ai cocktail e una ricerca costante per l'*effetto wow*».





Una ricerca che si esplicita anche nel design dei locali, che richiamano le tradizioni napoletane e campane con uno spirito però contemporaneo, pop ed elegante al tempo stesso, in cui si cerca anche di fornire ai clienti divertimento e intrattenimento. Ma la ricerca più importante è chiaramente sulla pizza: «La nostra pizza deve puntare sempre alla qualità massima, per questo il nostro impegno nell'individuazione delle migliori materie prime è instancabile. A ogni pizza abbiniamo un olio di grande qualità: io qui a Sorrento ad esempio ho scelto di usare un olio umbro, anche per fornire un'alternativa, visto che qui in Campania usano quasi tutti oli delle colline salernitane. Mi piace giocare con dei prodotti che qui magari non ci sono».





Un altro esempio di questo approccio lo troviamo in una delle pizze best-seller di *Vasame*: la *Fake Cappuccino e Brioche*. Un gioco, evidentemente, che porta il classico italiano della colazione sul banco di un pizzaiolo. Così il “cornetto” diventa un calzone, ripieno di fior di latte e con sopra pancetta di suino nero e aceto balsamico di Modena, mentre a fianco viene servita una tazza di crema di gorgonzola, in cui pucciare la finta brioche. «Anche grazie al gorgonzola, che non usano in molti in Campania, ha avuto un grande successo. Ma non è l'unico prodotto che ho portato con me: anche il Culatello di Zibello qui non è molto celebrato e io l'ho reso protagonista di una pizza chiamata *Figata*, con anche una riduzione di fichi del Cilento su una base di fior di latte. Mi piace insomma provare a stravolgere gli schemi, con delle pizze buonissime, ma anche simpatiche».





Come dicevamo all'inizio, il lavoro che fa **Vincenzo Nese** sulla sua pizza lo porta a una interpretazione della napoletanità filtrata attraverso le usanze della Costiera: «Usiamo farine macinate rigorosamente a pietra, la biga come pre-fermento al 30% di idratazione, per un impasto che non supera mai il 75% e che fa oltre 48 ore di lievitazione. Il risultato è una pizza più fragrante di quella napoletana, con uno spicchio che non si piega quando lo si solleva. L'identità della mia pizza è quindi legata alle tradizioni della terra da cui arriva la mia famiglia, che provo a raccontare in un'altra delle nostre pizze best-seller, la *Sorrento*: con pomodoro cuore di bue gratinato prima al forno, fior di latte dei Monti Lattari, alici di Cetara e scorze di limone. A vent'anni ho deciso di prendere tutto quello che la mia famiglia mi aveva passato e tramandato, per riuscire a reinterpretarlo al meglio».





Proprio questa tensione verso la qualità massima ha spinto **Vincenzo Nese** tra le braccia di *Moretti Forni*: «Nel momento in cui ho iniziato a lavorare per la creazione di una catena di pizzerie, quindi con un prodotto che doveva essere replicabile e standardizzabile al massimo livello, ho scelto immediatamente *Moretti Forni*, anche grazie ad alcuni consigli di miei colleghi che non smetterò mai di ringraziare. *Moretti Forni* mi permette oggi di mettere i miei collaboratori, con una formazione di una decina di giorni, nella condizione di sfornare pizze dalla cottura perfetta. E poi è uno sguardo verso il futuro, per i suoi consumi contenuti e per l'attenzione all'eco-sostenibilità che ha l'azienda e che è un elemento fondamentale anche della filosofia di *Vasame*».





Vasame, dopo l'inaugurazione del locale di Sorrento, è presente in due città: ci sono già altre aperture in vista? «Sì, ci stiamo lavorando, cercando le location adatte, sia in Italia che all'estero. Inizieremo dall'Italia, ci sono già alcuni accordi firmati ma...per scaramanzia, visto che il mio sangue è campano, preferisco non dire nulla fino a quando non sarà tutto ufficiale».

