

VirtùQuotidiane



Quotidiano di enogastronomia, turismo e territorio



Pizza, pizzerie e pizzaioli 06 Set 2023 10:01

Diego Vitagliano, masterlcass sul forno elettrico da sold out a New York





NEW YORK – Una masterclass da tutto esaurito a New York per **Diego Vitagliano**, pizzaiolo di fama pluripremiato, primo classificato *50 Top Pizza Italia 2023* e 3 Spicchi Gambero Rosso.

“The Wood – Burning oven turns Electric by Moretti Forni: la pizza napoletana si cuoce con il forno elettrico”, realizzata proprio per Moretti Forni, è in programma domani, giovedì 7 settembre presso Simò Pizza (74 University Place, New York) e si annuncia come una giornata indimenticabile nella Grande Mela, per conoscere i segreti della pizza napoletana contemporanea cotta con il forno elettrico Neapolis.

L'evento è aperto esclusivamente ai professionisti del settore Horeca, tra cui pizzaioli, ristoratori, imprenditori del settore alimentare e food influencer.

Maestro pizzaiolo napoletano classe 1985, Vitagliano fa parte della nuova generazione di giovani pizzaioli. Una vera passione per gli impasti. Una pizza contemporanea che non dimentica la tradizione napoletana. Diego Vitagliano ha iniziato da Carmenella con **Salvatore Esposito**, il papà di **Vincenzo**, quando aveva sedici anni, una vera e propria gavetta da portapizza fino a rosticciere.

Comincia a lavorare come pizzaiolo per volere del padre, ‘è l’unico mestiere dove troverai sempre lavoro’, gli diceva. Ha lavorato in diverse pizzerie fino a quando nel 2013 ha intrapreso la sua ricerca sugli impasti. Insieme a **Carlo Sammarco**, Diego Vitagliano ha iniziato a sperimentare la pizza ‘a canotto’, quella con il cornicione alto, che riprende la pizza del Vomero di circa 50 anni fa, utilizzando per la preparazione tecniche diverse dal solito (come quelle che si utilizzano per il pane, gli impasti indiretti con biga o polish). All’epoca tutto ciò fu considerato come una moda passeggera destinata a scomparire in breve tempo, oggi invece possiamo dire che quello sarebbe stato il futuro della pizza napoletana.

Questo approccio intrapreso anni fa, è ancora oggi la base del lavoro quotidiano di Diego Vitagliano, sulla digeribilità della pizza, la conoscenza delle farine da utilizzare, dei processi enzimatici e degli shock termici degli impasti. Per questo motivo Vitagliano fa parte della nuova generazione di pizzaioli napoletani che coniugano modernità e sapienza antica.

La sua prima pizzeria aperta nel 2016 sul lungomare di Pozzuoli diventò subito troppo piccola. Così l’anno successivo si trasferisce a Napoli, nel quartiere di Bagnoli, con la sua prima 10Pizzeria Diego Vitagliano, alla quale seguirà una seconda apertura nell’aprile 2019 presso Pozzuoli.

“Io le mie pizze le faccio in base ai miei ricordi, perché ho avuto la fortuna di crescere con una nonna che sapeva cucinare benissimo, le ricette della tradizione napoletana sono tutte presenti nel me

rivisitate sulla pizza, come: il ragù, la genovese, la carne ripassata, in primavera la pasta e piselli rivisitata sulla pizza e molto altro”, dice.

La pizza di Diego Vitagliano è leggera e altamente digeribile, morbida con un po' di croccantezza, realizzata con un impasto indiretto con prefermento di tipo 1 bio, una lievitazione di 36 ore, alta idratazione e un bassissimo quantitativo di sale. Il menu è basato sulla tradizione: sono sempre presenti le pizze marinara, margherita, la montanara e il calzone al forno. Da queste pizze storiche nascono quelle rivisitate, come la margherinara o la ragù. Diego dedica inoltre un'attenzione particolare alla pizza senza glutine.

Le pizzerie di Diego Vitalgiano: 10 Pizzeria a Napoli (Bagnoli), 10 Pizzeria a Pozzuoli, 10 Pizzeria a Roma, 10 Pizzeria a Doha.

IL PROGRAMMA DELLA MASTERCLASS

Giovedì 7 settembre 2023

Simò Pizza, 74 University Place – New York

.ore 11.00 – Il CEO Mario Moretti illustrerà come il forno elettrico Neapolis può rendere la tua azienda di successo;

.ore 11.15 – Pizza al forno con il maestro degli impasti Diego Vitagliano; Diego svelerà anche la sua creazione unica per Simò Pizza, disponibile nel menu solo per un periodo limitato;

.ore 12.30 – pranzo;

.ore 14.00 – sessione di domande e risposte.

 Scarica in PDF

Sostieni Virtù Quotidiane

Puoi sostenere l'informazione indipendente del nostro giornale donando un contributo libero. Cliccando su "Donazione" sosterrai gli articoli, gli approfondimenti e le inchieste dei giornalisti e delle giornaliste di Virtù Quotidiane, aiutandoci a raccontare tutti i giorni il territorio e le persone che lo abitano.

Donazione

