

CERCA NEL SITO

- ATTUALITÀ E MERCATO
- HORECA E PROFESSIONISTI
- CHECK-IN
- VINO E BEVANDE
- ALIMENTI
- APPUNTAMENTI
- SALUTE A TAVOLA
- RICETTE
- ARCHIVIO
- ABBONAMENTI
- EDITORIALI
- RIVISTA
- NETWORK
- CONTATTI
- NEWSLETTER



# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Venerdì 08 Settembre 2023 | aggiornato alle 08:46 | 96879 articoli in archivio

## CHECK-IN

APP DOWNLOAD



COOOL®

FreeToGo

STAD

COOOL® FreeToGo il sistema di refrigerazione criogenico

L'INNOVAZIONE PER UN DELIVERY SOSTENIBILE

Scopri la tecnologia COOOL® FreeToGo

#Cook Different

Cibi bruciati? Cibi stracotti? Una montagna di pentole da lavare? Non più.

iVario. Cambia le regole del gioco.



#Cook Different

Cibi bruciati? Cibi stracotti? Una montagna di pentole da lavare? Non più.

iVario. Cambia le regole del gioco.

ale attraversa le stagioni **19:27** Formaggio Asiago, cancellato in Australia il marchio "Sartori Asiago" **18:54** Sul lago c

Come trovare single vicino a te. Ecco il sito più usato  
lumeet | Sponsorizzato

Leggi il seguente articolo >



# Vitagliano sbarca a New York, sold-out la masterclass alla pizzeria di Falco

Aperta ai professionisti dell'horeca, tra cui pizzaioli, ristoratori, imprenditori del settore alimentare e food influencer, la gloria della pizza neapolitain style cotta nel forno elettrico Neapolis di Moretti Forni

07 settembre 2023 | 17:17

di Mariella Morosi

STATI UNITI

HORECA E PROFESSIONISTI

## Vitagliano sbarca a New York, sold-out la masterclass alla pizzeria di Falco

Aperta ai professionisti dell'horeca, tra cui pizzaioli, ristoratori, imprenditori del settore alimentare e food influencer, la gloria della pizza neapolitain style cotta nel forno elettrico Neapolis di Moretti Forni

di Mariella Morosi

07 settembre 2023 | 17:17

**D**iego Vitagliano è abituato agli allori fuori la Campania e fuori d'Italia, ma anche per lui lo sbarco a **New York** deve essere stata un'emozione, anche perché la sua masterclass per i colleghi americani ha registrato subito il tutto esaurito e molto entusiasmo. Al centro dell'iniziativa, aperta ai professionisti dell'horeca, tra cui pizzaioli, ristoratori, imprenditori del settore alimentare e food influencer, la gloria consolidata della pizza contemporanea neapolitain style cotta in questo caso nel forno elettrico Neapolis di Moretti Forni. Il suo ceo **Mario Moretti** ha organizzato l'evento newyorkese da **Simò Pizza**, al 74 University Place, fondata dal napoletano verace **Simone Falco** che afferma con orgoglio l'italianità di tutti gli ingredienti. «Le nostre pizze - sostiene - devono offrire agli americani qualcosa di speciale e autentico, per un'esperienza diversa. E l'alta qualità deve coniugarsi con un prezzo accessibile».



Il pizzaiolo Diego Vitagliano

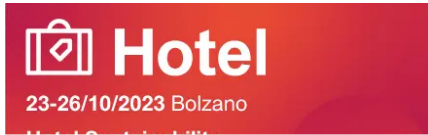
Come trovare single vicino a te. Ecco il sito più usato  
lumeet | Sponsorizzato

### Articoli più letti



1. [Michelin, altri 24 locali italiani entrano nella nuova Guida. Ecco quali sono](#)
2. [L'azienda Ceraudo apre Graya, il nuovo ristorante del Golf Club di Padova](#)
3. [Margherita, nuovo sodo e maionese: a Pesaro la Rossini è la regina delle pizze](#)

[CLICCA PER I PRIMI DIECI](#)



[Leggi il seguente articolo >](#)



Italiana nel mondo delle attrezzature del settore

Identità di vedute, quindi, con Vitagliano, pizzaiolo innovativo che sta bruciando tutte le tappe. La sua pizza potrà essere gustata nel locale che lo ospita anche nei prossimi giorni, ma non oltre un periodo limitato. È un evento promozionale - questo di New York - che vuole **promuovere la tecnologia italiana nel mondo delle attrezzature del settore**, ma anche **fortemente simbolico**: sono rari i casi in cui un cibo ha unito due continenti come ha fatto la pizza. Quel disco di acqua e farina insaporito come si poteva, compatto e un po' indigesto, era lo "sfamapopolo" perfetto per esorcizzare la fame, ed aveva seguito nel viaggio della speranza gli emigranti. Ma poi, per il benessere e l'abbondanza dei sapori offerti dal Nuovo Mondo, si era arricchito di buoni ingredienti. Nel suo libro "Storia della pizza" Luca Cesari afferma che la pizza ha due passaporti, italiano e americano. «Il brevetto è nostro - scrive - ma la laurea è tutta d'Oltreoceano». Non a caso la prima pizzeria italiana aperta a New York nel 1905 è Lombardi's al 32 Spring Street di Little Italy ed è tutt'ora attiva e frequentatissima. Ma è impossibile sapere quante altre ce ne siano, oltre a quelle considerate trendy e presenti su tutte le guide.



Il Simò Pizza di Simone Falco a New York

Diego Vitagliano nelle sue pizze preparate e subito gustate dai professionisti americani di settore, può così dimostrare come anche i pizzaioli di quest'altra parte del mondo ne abbiano perfezionato i valori con un'innovazione talvolta vista con diffidenza dai tradizionalisti forti dell'esperienza di generazioni. Nel caso questo giovane, **battezzato col nome di Maradona** - [a cui ha recentemente dedicato una mostra nella sua pizzeria di Bagnoli](#) - ha incassato l'apprezzamento del pubblico parallelamente alla sua evoluzione nella scelta della materia, nella gestione dell'impasto, nella lievitazione e infine nella cottura. La leggerezza e alla digeribilità del prodotto finale hanno fatto scuola e non solo: vi hanno trovato vetrina tutti i migliori prodotti dell'agroalimentare campano.

LEGGI ANCHE

[Vitagliano campione, ecco i segreti della pizza tra le più buone al mondo](#)

["Mi chiamo Diego - vengo da Napoli", la mostra nella pizzeria di Vitagliano](#)

[Diego Vitagliano: "Gli ingredienti perfetti? Napoletana e Romana di Molino Grassi"](#)

[Due le migliori pizzerie d'Italia: I Masanielli e 10 Diego Vitagliano pizzeria](#)

La storia e i premi vinti da Diego Vitagliano

Il "pibe de oro" e il numero 10 gli hanno portato fortuna: [primo classificato al recente 50 Top Pizza Italia 2023](#), 3 Spicchi Gambero Rosso, varie affermazioni internazionali, e nuove aperture a Doha e a Roma hanno incoronato "champion" anche lui. Ma non fermarsi e godersi il successo, seguito a tappe dopo l'apertura della sua prima pizzeria a Pozzuoli nel 2016, sul lungomare di Pozzuoli e divenuta subito troppo piccola. Classe 19 iniziato da Carmenella con Salvatore Esposito quando aveva sedici anni: un gavetta da portapizza a domicilio fino a rosticciere. Ma non c'è ancora la

DEER & FOOD ATTRACTION

ITALIAN EXHIBITION GROUP  
Providing the future

MENU

Il software gestionale per la ristorazione

Scopri di più

PASSEPARTOUT

Linea Special

Prodotti alimentari

MOLINO PASINI

L'ARTE DELLA FARINA

Ultimi articoli



[Grana Padano Dop e vino, una coppia vincente](#)

[La classificazione di Marsh e la cucina senza glutine](#)

[Energia dal sole, sapori dal mare: la pergola fotovoltaica di Gibus al Vespero](#)

[Dehors: l'outdoor funzionale attraversa le stagioni](#)

Come trovare single vicino a te. Ecco il sito più usato

Leggi il seguente articolo >



Lavora in diverse pizzerie fino a quando nel 2013 intraprende la sua ricerca sugli impasti. Insieme a **Carlo Sammarco**, Vitagliano comincia 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 poolish). All'epoca sembra una moda passeggera ma oggi possiamo dire che quello sarebbe stato il futuro della pizza napoletana.



La pizza di Diego Vitagliano

Leggera e digeribile, morbida con un po’ di croccantezza, è 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. Un’attenzione particolare è dedicata alla pizza senza glutine.

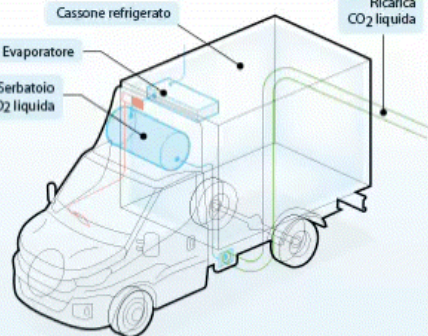


FreeToGo Refrigeration System

**COOOL® FreeToGo il sistema di refrigerazione criogenico**

**L'INNOVAZIONE PER UN DELIVERY SOSTENIBILE**

Scopri la tecnologia COOOL® FreeToGo



© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » [HORECA E PROFESSIONISTI](#) » [PIZZAIOLI e PANIFICATORI](#)  
» Vitagliano sbarca a New York, sold-out la masterclass alla pizzeria di Falco - Italia a Tavola

- [PIZZA](#)[NEW YORK](#)[STATI UNITI](#)[AMERICA](#)[ITALIA](#)[NAPOLI](#)[TECNOLOGIA](#)[IMPASTO](#)
- [LIEVITAZIONE](#)[COTTURA](#)[MARIO MORETTI](#)[DIEGO VITAGLIANO](#)[SIMONE FALCO](#)

SCRIVI UN COMMENTO

• [Leggi CHECK-IN: Ristoranti, Hotel e Viaggi](#)

Come trovare single vicino a te. Ecco il sito più usato  
lumeet | Sponsorizzato

• [Iscriviti alle newsletter settimanali via mail](#)

[Leggi il seguente articolo >](#)