



Home / Partners / Moretti Forni / Joe Cicala conquista Philadelphia con la sua pizza napoletana

05-03-2025

Joe Cicala conquista Philadelphia con la sua pizza napoletana

Lo chef italo-americano guida due ristoranti di successo, Cicala e Sorellina. Propone una visione contemporanea dello stile partenopeo, grazie alla cottura perfetta Moretti Forni



ULTIMI ARTICOLI PUBBLICATI



25-10-2024

Valerio Barralis: il consulente diventato pasticciere si affida alla tecnologia di Moretti Forni





Joe Cicala, italo-americano, ha fondato con la moglie **Angela**, pasticciera, due insegne a Philly: **Cicala** e **Sorellina**

La pizza napoletana negli Stati Uniti non è più una novità: da qualche anno a questa parte, la crescente notorietà internazionale di questo prodotto dovuta anche alla comunicazione digital e social, lo stile partenopeo sta conquistando sempre più seguaci anche Oltreoceano. E a Philadelphia, città sulla East Coast che vanta una grande tradizione gastronomica e una comunità italo-americana tra le più significative del Paese, c'è uno chef che sta raccogliendo un notevole successo proponendo proprio una vera pizza napoletana: è **Joe Cicala**, chef e titolare di due ristoranti di grande successo, [Cicala at the Divine Lorraine](#) e [Sorellina](#).

Originario di una famiglia italo-americana, **Cicala** ha scoperto la sua passione per la cucina italiana semplice e autentica grazie alla madre e alla nonna.

14-09-2024

The Italian Cousins, due (veri) cugini italiani conquistano Stoccolma con le loro pizze



22-08-2024

Giovanni Marletta, pizzaiolo a Shenzhen: con la cottura perfetta Moretti Forni ha conquistato il pubblico cinese



21-06-2024

Francesco Aimone: da Napoli a Las Palmas, tra gelato, pizza e la cottura perfetta Moretti Forni



31-05-2024

Dicky Tjhin e Pizzeria Cavalese, a Jakarta: il successo della pizza italiana in Indonesia passa da qui

«Sono cresciuto in una famiglia italo-americana, dove ho scoperto l'amore per la cucina italiana regionale e autentica tramite mia madre e mia nonna, nella nostra casa alla periferia di Washington DC», ci racconta. Ha iniziato giovanissimo come apprendista in Italia, nella cucina di **Al Cenacolo** a Salerno, per poi fare altre importanti esperienze tra la Costiera Amalfitana e Sorrento. Tornato negli Stati Uniti, **Joe** ha lavorato al fianco di celebri chef come **Roberto Donna** al **Galileo** di Washington DC, vincitore del **James Beard Award**, e **Mark Ladner** al ristorante **Del Posto** a New York.



Nel 2010, a Philadelphia, ha iniziato il suo percorso di chef e pizzaiolo: prima come Executive Chef di **Le Virtu**, guadagnandosi diversi riconoscimenti tra cui la nomination come Best Chef: Mid-Atlantic dei **James Beard Awards**, poi aprendo il suo primo ristorante, **Cicala at the Divine Lorraine**, un classico indirizzo di cucina italiana raffinata. Ma è stato con **Sorellina**, inaugurato a luglio 2024, che **Cicala** ha dato



25-04-2024

La pizza di Matteo Grandi "non è gourmet", ma è una pizza di qualità



19-02-2024

Mirko Febbrile, lo chef italiano che ha conquistato Singapore è stato il primo a portare serieX Moretti Forni in Asia



18-01-2024

SIGEP 2024 a Rimini: le attività di Moretti Forni, nel segno dell'innovazione



compimento alla sua visione della pizza napoletana contemporanea, anche grazie alla cottura perfetta garantita da **Neapolis**, il forno elettrico realizzato dall'azienda marchigiana **Moretti Forni** pensato proprio per interpretare questo stile, la cui temperatura può arrivare fino a 510° conservando un controllo preciso del calore in ogni momento.



La proposta gastronomica di **Sorellina** nelle parole di **Cicala** è molto chiara: «È la "sorellina" di **Cicala**. Volevamo che l'atmosfera fosse più casual, divertente e rumorosa. Simile a quella che troveresti a Napoli. Abbiamo mantenuto l'arredamento molto rustico, con pavimenti in cemento e piastrelle della Costiera Amalfitana, perché volevamo ricreare l'ambiente che si respira per le strade di Napoli. Mettiamo in sottofondo hip hop italiano o proprio napoletano. Il concept è molto semplice: solo antipasti, pizza e pochi dolci. Molto tipico di una pizzeria partenopea». Un

19-07-2023

Ivano Veccia: le sue nuove pizze da Allegrò a Roma nascono con la cottura perfetta Moretti Forni

<<123456>>

SEGUI IDENTITÀ WEB SU



RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità Golose Magazine

Dall'Italia

In cantina

Ricette d'autore

Dal Mondo

Carlo Mangio

Primo piano

Identità Golose Milano

Mondo pizza

Affari di Gola di Paolo Marchi

Zanattamente buono

Dolcezze

Guida alla Guida

Hôtellerie

Shake & shock

In libreria

Visualizza l'elenco completo



approccio che piace molto al pubblico americano, come ci racconta lo chef: «Piace perché è più divertente: i clienti sono giovani, single, ma anche coppie e famiglie. Un'atmosfera coinvolgente, è il tipo di posto in cui mi piace stare».

Fino a qualche anno fa, proporre una pizza classicamente napoletana, sarebbe stata una scelta controcorrente rispetto allo stile a cui sono abituati gli americani: «Il mercato americano per molto tempo ha premiato soprattutto lo stile newyorkese: molto sottile, croccante, con un impasto a bassa idratazione, cotto a temperature più basse. Piano piano però, grazie ai social media, a YouTube e al fatto che più persone viaggiano in Italia, si sta iniziando a capire la pizza in stile napoletano».



Cicala è stato un pioniere in questo senso: «Nel 2014 ho aperto la prima pizzeria napoletana a Philadelphia, *Desa*. I clienti facevano fatica a capire cosa servivo loro, perché non

erano abituati. Li confondeva che non tagliassimo la pizza, che la servissimo intera. L'impasto è molto più leggero e digeribile. È anche molto soffice e i condimenti sono, secondo loro, "umidi". Non capivano, pensavano fosse sbagliata la cottura». Oggi però le cose sono cambiate: «Recentemente abbiamo visto un cambiamento nel mercato. Più persone conoscono la pizza napoletana e la cercano. Non dobbiamo più spiegarla, è qualcosa che la gente vuole mangiare».



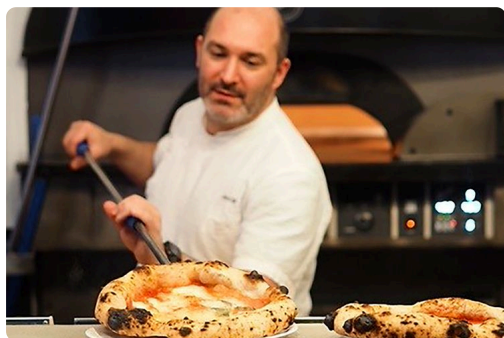
Merito anche della cura maniacale che **Joe** mette nel suo impasto, ispirato alle ultime tendenze della pizza contemporanea che si fa a Napoli e nel resto d'Italia: «Come ho detto, quando ho aperto nel 2014 la mia era una pizza napoletana molto rigorosa. Recentemente ho iniziato a cambiare approccio all'impasto, infatti ora usiamo un pre-fermento, una biga al 100% che fermenta per 24 ore. Poi mettiamo la biga nell'impastatrice a spirale, non planetaria, e spingiamo

l'idratazione al 75-80%. Poi facciamo una fermentazione a freddo di 24 ore e una lievitazione di 6 ore. Il risultato è questo impasto molto idratato, leggero e digeribile. C'è una lievissima nota acida che mi piace. E la crosta resta croccante, che è ciò che cercano gli americani».



Un impasto che per dare il meglio di sé necessita di una cottura perfetta. E qui entra in gioco *Neapolis 9* di *Moretti Forni*, «un forno fantastico», come lo definisce **Cicala**: «Parlando delle prestazioni di *Neapolis*, la cosa che apprezzo maggiormente è la temperatura che rimane sempre costante, non ha alcuna fluttuazione, come accade con un forno a legna. Per questo la qualità della cottura è fantastica: anche la platea del forno ha un recupero molto rapido, quindi il fondo della pizza cuoce molto bene. La temperatura interna ha una distribuzione perfetta, così devo girare la pizza solo una volta. È davvero un forno eccezionale e non posso credere di aver aspettato così tanto per

iniziare a usarlo. E anche un pizzaiolo senza una lunga esperienza può ottenere un prodotto di altissima qualità, perché non deve preoccuparsi della gestione del forno durante il servizio».



Merito della facilità d'uso, dell'affidabilità e della tecnologia all'avanguardia di **Neapolis**, che permette di superare anche gli ostacoli logistici di locali come quello che ospita **Sorellina**: «Avevo bisogno di un forno che si adattasse al nostro locale, che si trova in un edificio storico, che impone diversi vincoli: così, dopo un'accurata ricerca del prodotto che sposasse appieno le nostre esigenze, ho scoperto **Moretti Forni** e **Neapolis**. La sua compattezza e la sua versatilità mi hanno conquistato subito».

Un connubio perfetto tra tecnologia e tradizione napoletana che **Joe Cicala** non vede l'ora di mettere a frutto anche altrove: «Mi piacerebbe molto espandere il concept di **Sorellina** in più location. Forse aprire un locale in Italia o in

qualche altra città degli Stati Uniti. Sempre con **Moretti Forni** al mio fianco, ovviamente». Un sogno che potrebbe diventare presto realtà, per cui facciamo i nostri migliori auguri a un appassionato ambasciatore della pizza italiana nel mondo.

CONDIVIDI



Moretti Forni



di
Identità
Golose

A cura della redazione di [Identità Golose](#)

Identità Web - magazine internazionale di cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

MAGAZINE DI CUCINA

[Home](#)

[Chef e Protagonisti](#)

[Ricette](#)