



[Home](#) / [Partners](#) / [Moretti Forni](#)

/ Umberto Iervolino: la napoletanità contemporanea passa per la cottura perfetta Moretti Forni

16-04-2025

Umberto Iervolino: la napoletanità contemporanea passa per la cottura perfetta Moretti Forni

E' il pizzaiolo e panificatore di Casa Tobago, nel cuore di Milano, un locale eclettico in cui mettere a frutto la versatilità di Neapolis



ULTIMI ARTICOLI PUBBLICATI



05-03-2025

Joe Cicala conquista Philadelphia con la sua pizza napoletana



25-10-2024

Valerio Barralis: il consulente diventato pasticciere si affida



Iervolino con il fido **Neapolis Moretti Forni**

Per **Umberto Iervolino**, pizzaiolo e lievitaista di [Casa Tobago](#) a Milano, la passione per la panificazione è una questione di famiglia: «I miei nonni facevano i panificatori e vendevano i loro prodotti ai vicini, alle case circostanti», racconta. Originario di Napoli, **Iervolino** è cresciuto in un contesto in cui il baratto era all'ordine del giorno: «Si viveva così, io ti do il pane, tu mi dai il latte, tu mi dai un pezzo di maiale, io ti do il casatiello».

L'illuminazione sulla sua strada professionale arriva presto: «A dodici anni ho avuto la possibilità di fare una sorta di apprendistato in una pizzeria vicino a casa mia e mi sono reso conto che per me non era uno stage, è stata la svolta della mia vita. Da quel giorno è cambiato tutto». **Iervolino** non ha mai smesso di coltivare questa passione, fino a farne il fulcro della sua esistenza: «Oggi che ho 32 anni mi rendo conto che vivo per la panificazione».

alla tecnologia di Moretti Forni



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

In questo percorso, l'incontro con [Moretti Forni](#), azienda marchigiana leader nella produzione di forni professionali, si è rivelato decisivo: «Penso che anche iniziare a lavorare con la tecnologia fornita da **Moretti Forni** sia stata un'altra svolta, perché ho capito che non ci si fanno solo pane e pizza», spiega. Una versatilità che ben si sposa con l'identità poliedrica di **Casa Tobago**, locale che propone griglia, forno, cocktail bar, in un contesto di design che strizza l'occhio allo stile delle guest house anglosassoni. E in cui spicca anche la bellezza estetica di [Neapolis](#), che raggiungendo i 510°C è ideale per la cottura perfetta della pizza in stile napoletano.



Casa Tobago

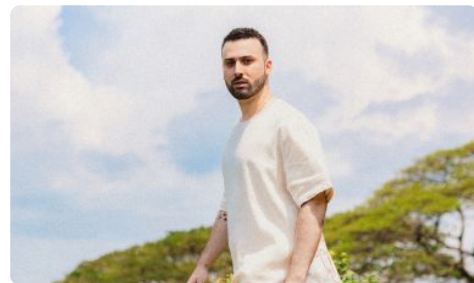
Il trasferimento a Milano nel 2015 segna per **Iervolino** l'inizio di una nuova fase. Arriva la chiamata dell'**Hotel The Yard**, con il suo **Doping Club**. È qui che il pizzaiolo napoletano inizia a sperimentare con prodotti di alta

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



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

<<123456>>

SEGUI IDENTITÀ WEB SU



qualità, come le farine macinate a pietra, e a proporre una personale rivisitazione della pizza napoletana: «Come sapete bene ormai Milano è piena di pizzerie napoletane. Mi chiedevo come potevo fare per emergere, così ho provato a proporre una napoletana rivisitata».

Casa Tobago, aperta nel 2023 dai due soci **Christian Brigliadoro** e **Alessandro Cesario**, già titolare del **The Yard** e del **Doping Club**, ha rappresentato per **Iervolino** l'approdo ideale per esprimere la sua visione. Qui il pizzaiolo può dare libero sfogo alla sua creatività, proponendo ogni giorno pani con farine diverse, grissini aromatizzati, focacce, pizza in teglia e tonda. Il tutto seguendo i dettami di un'arte bianca contemporanea, attenta alle materie prime e ai processi di lavorazione.



«Sto continuando a lavorare sulla tipologia di pizza che facevo al **Doping**, ma con una costante evoluzione», spiega **Iervolino**.

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](#)

[IG2025: Identità Future](#)

[Dolcezze](#)

[Guida alla Guida](#)

[Hôtellerie](#)

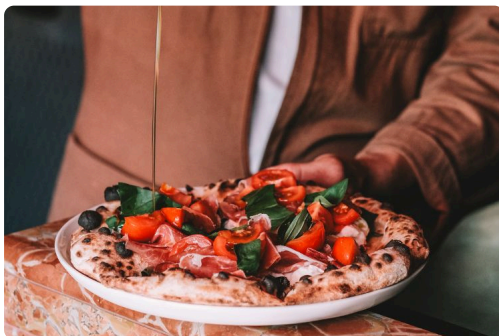
[Shake & shock](#)

[Visualizza l'elenco completo](#)



«Lavoro in indiretto, con una biga, e cerco di non usare quasi mai lievito di birra, anche se non sono contrario al suo utilizzo. Però preferisco la biga e usare l'impasto di riporto: una scelta che affonda le radici nella tradizione più antica, quando buttare l'impasto era uno spreco impensabile e si preferiva riutilizzarlo nei giorni successivi».

Ma è nella ricerca della cottura perfetta che **Iervolino** esprime al meglio la sua filosofia. «Dal forno non escono solo pane e pizza. Voglio proprio far capire tutto quello che quello strumento può fare». E qui entra in gioco la tecnologia **Moretti Forni**, che il professionista napoletano ha eletto ad alleata ideale: «Potrei sembrare di parte, ma iniziare a lavorare con **Neapolis** è stata davvero un'occasione fondamentale per la mia crescita come panificatore e pizzaiolo».



«I motivi – prosegue con entusiasmo – per cui dico questo sono tanti: la pulizia è sempre

facile ed efficace al 100%, ti dimentichi dello stress per gestire la legna, il risparmio energetico è notevole e l'organizzazione del lavoro viene molto alleggerita. Per quanto riguarda la panificazione, a fine servizio, la sera, nella camera di cottura metto un contenitore di acciaio con dentro aghi di pino che rilasciano un profumo pazzesco e aromi naturali meravigliosi. Il mattino dopo quando apro si sente quella fragranza di pino che arricchisce le preparazioni con note aromatiche uniche».

La gestione del calore, ingrediente fondamentale per il lavoro di Iervolino, è un altro punto di forza. «Grazie alla precisione millimetrica con cui si controlla la temperatura, riesco a non cuocere con eccessiva forza le mie pizze, cosa che toglierebbe valore al mio impasto, dato che uso una farina integrale. Poi viviamo in una città estremamente umida come Milano, quindi abbasso leggermente la temperatura, cerco di far cuocere la pizza circa in un minuto e mezzo, in modo che si asciughi bene, diventando quasi croccante. Risulta più leggera perché, come saprete, l'umidità dell'impasto influisce sulla digeribilità».





Un approccio sempre più attento alle richieste dei clienti. «Voglio che quando vengono a mangiare da me si alzino e se ne vadano con il sorriso», afferma **Iervolino**.

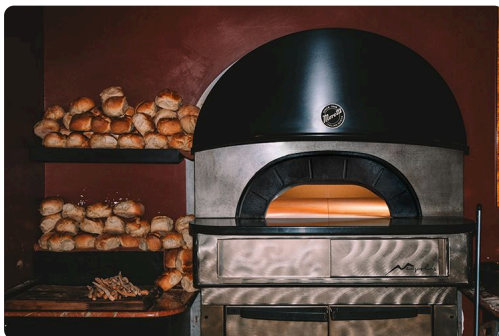
La proposta di *Casa Tobago*, come si legge anche nella scheda firmata da **Penelope Vaglini** per la [Guida Pizza&Cocktail di Identità Golose](#), si articola in una parte *Oven*, seguita direttamente da **Iervolino**, e in una selezione di *starter* in cui spiccano proposte come il *Lobster roll*, i *Black tacos* (pani marocchini che nel forno a 450° si gonfiano in soli 3 secondi) e una *Focaccia con salsiccia di Bra e ricotta salata*.



Ma è sulla pizza che **Iervolino** dà il meglio di sé. Le più richieste sono la *Margherita* («Ne vendiamo davvero tante al giorno, mi rende molto felice che

la pizza più classica e semplice sia la più apprezzata») e una **Focaccia** condita fuori dal forno con stracciatella di Andria, prosciutto crudo San Daniele e pomodorini confit. «Questi pomodorini li passo sempre nel forno, così che brucino leggermente in superficie, poi li condisco con sale, olio, zucchero, basilico e li metto nella cella di lievitazione a 40 gradi per farli cuocere più lentamente e farli diventare confit».

Una proposta in continua evoluzione, che **Iervolino** arricchisce con pizze sempre più particolari, attento ai desiderata di una clientela con cui entra in contatto diretto grazie alla struttura "open" del locale, con posti a sedere anche al banco. «Sto cercando di fare delle pizze più innovative. So lavorando ad esempio su questa combinazione: cime di rapa, friarielli, stracciatella e teste di polpo».





A supporto di questa costante ricerca, **Neapolis Moretti Forni** è stato scelto da **Iervolino** anche per un nuovo progetto appena avviato da **Sofia Kitchen**, all'interno del milanese **Hotel Radisson**: «Abbiamo preso in gestione il food & beverage. Non c'era una cucina pensata per fare la pizza, non sembrava nemmeno che ci fosse lo spazio per mettere il forno. Abbiamo fatto installare subito **Neapolis**, proprio per fare quello che facciamo a **Casa Tobago**, ma in versione un po' più ridotta».

Una scelta che conferma il rapporto di stima e fiducia che lega **Iervolino** a **Moretti Forni**. Soprattutto una testimonianza che, unita ai risultati quotidianamente raggiunti a **Casa Tobago**, dimostra come il connubio tra tradizione artigianale e tecnologia all'avanguardia possa dare vita a una proposta gastronomica capace di conquistare anche la clientela più esigente.

CONDIVIDI