

Comunicato post evento

“Trattoria a Chiaia”: la tradizione napoletana sbarca a Caserta

Un format fresco ed innovativo che mantiene tutti i sapori della tradizione.

Dopo il successo a Via Vetriera 13, nel cuore dello shopping partenopeo, **“Trattoria a Chiaia”** apre anche a Caserta, in via G.M. Bosco 64, a pochi passi dalla Reggia.

La trattoria-pizzeria, nasce da un’idea di **Angelo Ranieri**, campione del mondo del Trofeo Caputo 2017 per “La migliore pizza di stagione” che, per la nuova sede, si è avvalso della lunga esperienza e collaborazione della famiglia Tutino: *“Ho voluto portare la cucina tipica napoletana a Caserta- afferma con orgoglio **Ranieri**- con piatti tradizionali come la genovese, il ragù e il baccalà. Per la pizza non potevo che scegliere la famiglia Tutino: Il padre Michele, e i due figli Adriano e Luca, sono un pezzo di Napoli di via dei Tribunali che per quattro generazioni hanno affinato le tecniche dell’arte bianca senza mai voltare le spalle alla tradizione”.*

Per Adriano Tutino: *“L’innovazione che proporremo per questo nuovo progetto è negli ingredienti. Per me l’impasto della pizza deve essere quello classico napoletano << **A’ rota di carro**>> con una pasta fine e sottile e un cornicione poco pronunciato”*

In un ambiente dalle atmosfere calde ed accoglienti, la gastronomia napoletana è esaltata dalla pasta e patate con la provola, dalle linguine al cartoccio con gamberetti, mitili, seppie, polipetti e scampi. Tra le pizze spiccano la “Mammà” con ragù e polpettine e cornicione ripieno di ricotta, la “Mandorlata”, con Pomodorini del Piennolo, Fiordilatte di Agerola, Alici di Cetara e sbriciolata di mandorle e la “Sapori d’Autunno” con pomodorini gialli, pomodorini rossi, provola d’Agerola, noci e funghi porcini. Non poteva mancare un must della pizzeria napoletana quale la classica pizza frita con cicoli e ricotta.

Napoli incontra Caserta anche nel rispetto per gli ingredienti che il patron Angelo Ranieri ha voluto valorizzare con il dolce **“Castagnata”**, una rivisitazione della Pastiera napoletana.