

Napoli oltre la pizza tra rooftop, pane e ricerca mediterranea

2025-05-07 11:38:43 di Federico Silvio Bellanca

URL:<https://forbes.it/2025/05/07/napoli-oltre-la-pizza-tra-rooftop-pane-e-ricerca-mediterranea/>

Napoli, città di impasti, fermentazioni e storie stratificate, da secoli custodisce una delle più **iconiche tradizioni dell'arte bianca**: la pizza. Ma oggi, intorno a questo simbolo universale, sta fiorendo una nuova stagione gastronomica, fatta di panificazioni contemporanee, lievitati raffinati, cucina d'autore e pane che diventa racconto antropologico. Dai rooftop con vista al Vesuvio alle sale silenziose di palazzi storici recuperati, la farina è ancora la protagonista, ma cambia registro, formato e significato.

Colazione al Le Pavillon e cena a The Macpherson's Rooftop

Al quinto piano di un elegante hotel affacciato sul golfo, Le Pavillon Rooftop del Hotel de Bonart apre la giornata con un rituale raffinato: la **colazione**. Qui, l'arte bianca prende la forma di viennoiserie fragranti, croissant e pain au chocolat appena sfornati, torte artigianali e pane tostato su cui poggiano uova alla Benedict o avocado e salmone. La colazione è aperta non solo agli ospiti dell'hotel, ma anche a chi desidera iniziare la giornata con calma, scegliendo tra alternative leggere, continentali o americane, in un ambiente che rende onore alla lentezza e alla qualità della materia prima. Il French toast profuma di curcuma e arancia, il pancake si accompagna a frutti rossi e sciroppo d'acero, e il porridge diventa simbolo di una Napoli cosmopolita, nutrita di contaminazioni. Dalla colazione alla cena, il passo è breve. Quando il sole tramonta sul mare, nelle sale esterne dello stesso rooftop apre The Macpherson's Rooftop. A guidare la cucina c'è lo chef **Umberto Zimbaldi**, che ha scelto di raccontare Napoli attraverso piatti che intrecciano passato e presente. Non mancano i grandi classici campani, rivisitati con equilibrio: scarola 'mbuttunata, vellutata di minestra maritata con spuma di caciocavallo, ma anche zuppa di ostriche con caviale Beluga e molluschi locali marinati con papacella e cavolo piccante. Ma parlando di farine, la pasta, come sempre, è centrale, come dimostra il piatto più identitario è il "rraù d' 'o guardaporta", che celebra il pacchero e la lentezza del ragù napoletano, sormontato da una nuvola di Parmigiano. Per chi vuole provare farine diverse, da non perdere assolutamente i ravioli di tapioca ripieni di astice, mozzarella e agrumi, mentre nei secondi piatti, l'arte bianca non scompare, ma si ritrova nei pani d'accompagnamento, negli strudel salati, nelle piccole preparazioni di contorno. Un menù che guarda al Mediterraneo come a un archivio sempre aperto.

Sustanza

Ed è proprio il Mediterraneo l'orizzonte di **Sustanza**, il ristorante di **Marco Ambrosino** ospitato al primo piano della galleria Pricipe di Napoli. Il nome stesso, "Sustanza", indica una ricerca essenziale e profonda: tra materia e forma, tra sopra e dentro. In questa sala luminosa, l'arte bianca si fa concetto: il pane diventa strumento narrativo, la fermentazione è tecnica che recupera ritualità ancestrali. Ambrosino non propone un menù classico, ma un banco ideale, dove ingredienti talismani si intrecciano in una cartografia gastronomica fatta di ricordi e utopie. Qui la farina si trasforma in tempeh, in kombucha, in composte, ma anche in pasta come nelle golose Lumachine e crema di mandorle o negli "Chiajorza" e Spaghetтини, acqua di pasta fermentata, miso di legumi. Il dessert segue lo stesso percorso, grazie al lavoro del **pastry chef Federico Andreini** che elabora una vera e propria ode al pane e alla sua ritualità nel Menzognere, a base di pane con penicillum, nespola fresca e fermentata, harissa al limone macerato e sorbetto al lentisco. Il piatto è accompagnato da un incensiere colmo di erbe miste e ghiaccio secco, all'interno del quale viene versata

dell'acqua di limone macerato. Nell'elaborata simbologia creata dal pasticciere toscano il pane, protagonista di ritualità sia pagane che cristiane, è l'elemento che meglio rappresenta la ciclicità del tempo e il lavoro della terra, mentre la nespola è il "frutto del tempo" che viene lasciato maturare dopo la raccolta per sviluppare le sue migliori proprietà organolettiche. Questo processo richiama le antiche pratiche di conservazione e l'importanza di preservare il cibo per i momenti di scarsità, un tema centrale nei periodi che precedono la primavera e filo conduttore del menu di Sustanza. E se di pane e tempo non siete ancora sazi, potete fermarvi dopocena al piano sottostante, dove sorge il **Cocktail Bar ScottJonno**, e provare come il cereale ed il tempo possono dare vita a grandi Whisky da bere tanto lisci quanto in miscelazione.

La 'Mpustarella di La Notizia

La Notizia 94 non è una semplice pizzeria. Questo indirizzo è stato il primo al mondo del suo genere a entrare nella guida Michelin nel 2010, fregiandosi da subito della celebre forchetta ed è diventato un simbolo. Un punto di riferimento per chiunque voglia capire dove può arrivare l'arte bianca napoletana quando incontra rigore, cultura e intuizione. E infatti non parleremo di una pizza. Il piatto che abbiamo scelto è la **'Mpustarella**, una delle signature più autentiche e radicate ideate da Enzo Coccia. Si tratta di un panino, ma sarebbe riduttivo chiamarlo così: questo pane, preparato con farina integrale tipo 1 e cinque cereali, è un omaggio alla "marennà" contadina, il pasto semplice portato da casa, ma completo e sostanzioso. Una tradizione che Coccia ha saputo rileggere con rispetto e intelligenza, trasformandola in un gesto di quotidiana bellezza gastronomica. Oggi la 'Mpustarella è proposta in molte varianti, tutte accomunate da un equilibrio tra memoria e gusto. C'è quella con provola di bufala campana Dop, mortadella Bologna Igp e pesto di pistacchio di Bronte, oppure quella con prosciutto crudo di San Daniele, mozzarella di bufala campana Dop e pomodori di Sorrento all'insalata, un omaggio alla semplicità saporita dei prodotti campani. Per chi ama i sapori più decisi, da provare la versione con melanzane sott'olio, salsiccia di bufala e provola di bufala campana Dop, in cui la nota grassa della carne incontra la freschezza delle conserve estive. La 'Mpustarella non è un'alternativa alla pizza: è un altro modo, altrettanto sincero, di raccontare Napoli attraverso il pane. Ma se già che vi siete seduti alla Notizia volete trattenervi per la pizza, Napoli è sempre Napoli, ed è bello sperimentare sapori nuovi, ma state tranquilli che celebrare questo patrimonio Unesco della cucina italiana è sempre la cosa giusta da fare. **LEGGI ANCHE:** [Un lifestyle hotel porta l'arte dell'ospitalità sartoriale nel cuore di Napoli](https://forbes.it/2025/05/07/napoli-oltre-la-pizza-tra-rooftop-pane-e-ricerca-mediterranea/)