

Scritto da salvatore

Martedì 23 Novembre 2021 13:20



POMPEI (Napoli) - Si riaccendono i fornelli e torna ad ardere il fuoco nel forno di Taverna49 a Pompei. Superate, non senza difficoltà, le restrizioni dei periodi più difficili della pandemia e dei primi mesi della ripartenza (tra cui la limitazione del servizio ai tavoli al chiuso), Lorenzo, patron del ristorante e della pizzeria gourmet, dopo un'estate trascorsa nel suo locale nel Cilento, rialza la serranda di Taverna49 con rinnovato entusiasmo e una sempre necessaria dose di coraggio.

E torna sulla scena gastronomica locale e regionale come meglio non si poteva. Semplicità, creatività e qualità sono le parole d'ordine di questo nuovo corso.ÂÂ

Alla guida del forno, c'è tutta la conoscenza e l'esperienza di un personaggio carismatico del settore, come il maestro pizzaiolo Luigi Acciaio, artefice della pizza gourmet, "promossa" da prodotto "povero" a prodotto d'eccellenza, e attualmente presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet.



La filosofia del locale sul tema pizza non lascia spazio a dubbi: lavorazione artigianale degli impasti, realizzati esclusivamente con lievito madre e farine di tipo 1, maturazione di 36-48 ore. Completano il quadro gli ingredienti di eccellenza utilizzati per dare colore e gusto agli impasti: si privilegiano naturalmente i prodotti del territorio, con un occhio particolare ai presidi Slow Food e a marchio Dop. Ci sono le novità anche nel menù, tra cui spiccano 6 Margherite diverse (con 6 tipi di pomodori diversi) e la pizza fritta con farine integrali.

Sul versante ristorazione, la proposta comprende come sempre una cucina tipica napoletana, reinterpretata in chiave moderna, e la braceria, che annovera carni altamente selezionate, provenienti da l'Italia e dal resto del mondo. Non a caso il nome del locale, in stile taverna, si rifà alla smorfia napoletana, in cui il 49 è "il pezzo di carne".

Anche per la cucina i punti fermi restano la semplicità delle preparazioni, la creatività delle ricette e la qualità dei prodotti utilizzati. Esemplari, tra le novità del menù, sono la parmigiana servita avvolta in un croccante cannolo, gli gnocchi alla pizzaiola o gli ziti alla genovese in pentolaccia. Da bere ci sono le birre artigianali ma anche vini campani e italiani.

TAVERNA49

Via Lepanto 238, 80045 Pompei (NA) - Info: 08119271294