Francesco e Salvatore Salvo & Enrico e Roberto Cerea: otto mani per una pizza con le stelle

In testata Francesco e Salvatore Salvo con due loro collaboratori.

Dov'ero rimasta con **Francesco e Salvatore Salvo…** ? Ah si, ero rimasta nella loro pizzeria a San Giorgio a Cremano in provincia di Napoli. Era il Settembre del 2013. La storia è iniziata li, o meglio, prima sul web attraverso uno scambio di mail, poi di persona, come piace a me stringendosi le mani mentre parlando ci si guarda negli occhi.

Titolari della pizzeria '**Salvo Unica Sede**', Salvatore e Francesco sono un punto di riferimento per chi ama la pizza di qualità fatta con buone materie prime.

20 Settembre 2013 – Pizzeria 'Salvo Unica Sede' – San

Giorgio a Cremano (NA)

Sono una passionale, e come tale quando vedo passione e voglia di fare bene, il mio interesse prende il sopravvento. Approfondire queste conoscenze mi porta, appena possibile, nei luoghi dove le storie hanno origine.

Lo scorso 26 Maggio presso la Residenza Cantalupa di Brusaporto, in provincia di Bergamo, si è svolta una cena a otto mani che ha visto protagonista la pizza napoletana di Francesco e Salvatore Salvo. Otto mani perché insieme a loro la pizza è stata interpretata dai padroni di casa **Enrico e Roberto Cerea**.

Queste interpretazioni hanno dato vita alle ‘pizze stellate’ grazie ad una serie di collaborazioni tra i due fratelli Salvo e alcuni chef di varie regioni d’Italia. Un segno tangibile di chi si distingue per la voglia di ‘fare bene’ ma soprattutto di ‘fare insieme’.

Dico spesso che – da cosa nasce cosa – e così è stato. È nata così la mia amicizia con Francesco e Salvatore. Ritrovarsi in questa serata è stata l’ennesima riprova del fatto che, quando un rapporto è basato sulla stima, non ci si perde.

Un incontro speciale in una location da sogno: la Residenza Cantalupa dei fratelli Cerea, un’oasi di ristoro e di benessere nella verdeggiante Brusaporto in provincia di Bergamo.

26 Maggio 2014 – Residenza Cantalupa F.lli Cerea – Brusaporto (BG)

Non conoscevo Enrico e Roberto Cerea. Quella sera però ho avuto modo di apprezzarli per la semplicità e la cortesia che mi è stata dimostrata. Il loro ristorante – **Da Vittorio** – porta il nome del padre scomparso qualche anno fa. Un uomo dalla lunga esperienza nella ristorazione che ha creato, insieme alla moglie Bruna e ai figli Francesco, Enrico, Roberto, Barbara e Rossella, il primo Relais Chateau della Bergamasca.

26 Maggio 2014 – Residenza Cantalupa – Cerea & Salvo

Queste sono le otto mani, tra San Giorgio a Cremano e Brusaporto, che hanno dato vita ad una serata dedicata alla pizza a cui ho avuto l'onore e il piacere di partecipare, ma attenzione… anche di gustare! Non ci credete? Bè, io ho le prove!

Si aprano le danze… che abbia inizio la sfilata delle pizze!

26 Maggio 2014 – Al lavoro!

Margherita del Vesuvio : Pomodori del Piennolo del Vesuvio dop delle cantine Olivella, Mozzarella di Bufala Campana dop, Olio Extra Vergine del Vesuvio delle cantine Villa Dora e basilico

Cosacca : Pomodorino di Corbara, Pecorino di Bagnoli Irpino, Olio Extra Vergine Biologico delle Colline Salernitane dop della cantina San Salvatore e basilico

Marinara: Antico pomodoro di Napoli “Miracolo di San Gennaro”, origano selvatico di montagna, aglio di Sulmona, Olio Extra Vergine di Oliva monocultivar Ortice di Capolino Pellingieri e basilico

Cipollotto ed alici : Cipollotto nocerino, Alici fresche, Mozzarella di Bufala Campana dop, scaglie di Caciocavallo Podolico Irpino stagionato un anno, Olio Extra Vergine d’oliva biologico Valli Trapanesi dop dell’azienda agricola Titone e basilico

La pizza stellata dei Fratelli Cerea : Provola affumicata di bufala campana, pomodorino del Piennolo, baccalà cotto a bassa temperatura, crema di patate e pesto genovese

Pizza fritta : ripiena di Ricotta di Bufala Campana, Mozzarella di Bufala Campana affumicata, Cicoli di maiale di Kuoko Mercante Mario Avallone e pepe nero di Rimbas – Malesia