

Primo Piano Ristoranti

# Rossopomodoro a Mondello, pizza di tradizione Napoletana o autentico global food?

di: Redazione

7 luglio 2024



Quando si parla di **Rossopomodoro**, il celebre marchio italiano di pizzerie, i pareri si dividono tra ammirazione per il meritevole obiettivo di esportare questa celebrità napoletana (il claim è "*come un giorno a Napoli*") e una ponderata riflessione verso la standardizzazione globale. Fondata a Napoli nel 1998, Rossopomodoro si è rapidamente espansa diventando una delle catene di pizzerie più riconoscibili a livello internazionale. Ma quali sono le caratteristiche di questa attività?

Iniziamo dall'ambiente che richiama l'atmosfera tipica dei locali di Napoli, un principio rispettato in tutte le sedi sparse per il mondo e che si confronta con un pubblico eterogeneo, con gusti e aspettative diverse. Tranne una. Infatti, mentre il primo Rossopomodoro si trova al Forum, il nuovo e secondo punto palermitano trova sede estiva a **Mondello** in una delle ville più rappresentative e in vista del tratto di Viale Regina Elena, tra piazza Valdesi e lo stabilimento balneare: la *Villa dei Guarrasi – de La Gatinais*. È una sede ideale per trascorrere una piacevole serata estiva rinfrescati dalla brezza marina e da un giardino rigoglioso. Ben sfruttato lo spazio esterno, sia sul fronte con i tavolini della terrazza che guardano la spiaggia e l'infrangersi del mare, sia il giardino sul retro-prospetto, più riservato e al riparo dal passaggio degli ospiti. Centrale il cocktail bar con una buona scelta tra drinks, vini e spumanti. Intimi gli spazi interni, unica la sala con pochi coperti.

Nunzio Billi Rossopomodoro

il pizza-chef Nunzio Billi

Alla postazione di lavoro c'è il pizza-chef Nunzio Billi (nella foto in alto) con un *Neapolis* di Moretti, uno tra i forni elettrici più potenti e performanti del mondo pizza "*Napoli Style*". Cuoce una pizza in poco più di un minuto circa a 450°C (meno se a 510°C), con un potenziale medio di 240 pizze/ora. La sua vena "estetica" – gli studi hanno avuto avvio al liceo artistico – si riscontra nella presentazione delle pizze.

Altro punto di forza, l'aderenza alla tradizione napoletana a partire dagli ingredienti, selezionati e importati dalla Campania: un blend di farine per i tre impasti, pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino-Sarnese DOP, pomodoro Corbarino, pomodoro Cannellino Flegreo e l'Antico Pomodoro di Napoli Presidio Slow Food, mozzarella fiordilatte o di bufala campana DOP, Extravergine di oliva della "Penisola Sorrentina Dop" da cultivar Minucciola o del "Colline Salernitane Dop" da cultivar Rotondella, Nostrale, Frantoio e Carpellese.

Tre più uno gli impasti, il **Tradizionale**, un impasto di farina di grano tenero "0" a 24 ore soffice e digeribile, il **Crusca** dal sapore intenso e rustico preparato con una birra nazionale e farina di grano tenero tipo 1, il **Curcuma** dal colore giallo oro e realizzato con farinadi grano tenero tipo "0", molto digeribile e dal sapore leggermente speziato, e un **Gluten Free** senza glutine e lattosio.

In apertura tagliere di bruschette, montanarine, tielle (il tipico fritto napoletano), fiori di zucca ripieni, polpo e patate, tartare di gamberi e insalata caprese. Le pizze si dividono in *Classiche*, *Stagionali*, *d'Autore* e *Scelte per Voi*. Scegliendone una per tipo, la **Napoletana**, con filetti di pomodoro Antico di Napoli, fiordilatte, in uscita olive nere, filetti di acciughe del Cantabrico e basilico fresco; la **Neranese**, con fiordilatte, zucchine fritte, menta, guanciale in uscita, fonduta di mozzarella di bufala e cialda di Grana Padano Dop; la **da Napoli a Capri**, con pomodoro, mozzarella di bufala affumicata, in uscita dal forno selezione di pomodori freschi, rucola, origano, olio EVO, pesto leggero di basilico e crumble di tarallo napoletano (da provare con impasto alla curcuma); e la **Vesuvio**, con pomodoro, provola affumicata, pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, pepe e pesto leggero di basilico.

Per chi non è in vena di pizza ci sono vari piatti della cucina partenopea e siciliana, come paccheri alla Norma, Scialatielli alle vongole, il raviolo sorrentino, pesce spada alla griglia, cotoletta alla napoletana e millefoglie di pollo.

Laurent Bernard de la Gatinais

Laurent Bernard de la Gatinais

Ed ecco il colpo di fortuna. Ai tavoli abbiamo incontrato Laurent Bernard de La Gatinais, padrone di casa e presidente della cantina **Tenuta Rapitalà** al quale abbiamo rivolto qualche domanda sul nuovo format che ha preso dimora in Villa.

**D. Ingegnere, come si convive con una grande pizzeria in casa?**

R. Molto bene, è per i mesi estivi, sino a ottobre, l'atmosfera è molto rilassata. Sono felice di avere tanti ospiti ogni sera e di aver dato nuovo smalto alla casa. Vedo persone sorridenti, felici, che vivono pienamente questi spazi, soprattutto il dehors e il giardino. Una linea di tavolini è, tra l'altro, panoramica e guarda direttamente il mare.

**D. La scelta di Rossopomodoro è una casualità o è frutto di ricerca?**

R. Entrambe le cose. Conoscevo la pizzeria al Forum Palermo e mi era piaciuta per concretezza e la professionalità nella conduzione. C'è stato uno scambio di idee e abbiamo intravisto questa possibilità. Poco tempo dopo ho avuto il piacere di conoscere la dirigenza del gruppo, il cui team è formato da oltre 3.000 persone che lavorano in 100 ristoranti pizzerie in Italia e all'estero. Venti gli anni di esperienza. Una realtà solida e affidabile che teme pochi confronti. Le sedi italiane si trovano a Roma, Firenze, Milano, Bologna, Torino, Genova e Venezia. Poi Londra, Copenaghen, Praga, New York, Boston, Chicago e altre. Mancava Mondello. Il passo successivo è stato facile.



**D. Pizza e Vino vanno d'accordo?**

R. Bella domanda. Ho idea che l'abbinamento migliore per valorizzare gusto e digeribilità sia il vino. Io, personalmente, preferisco la linea "Bouquet" di Rapitalà, frizzante, bianco o rosato, tutto a vantaggio di gusto e digeribilità. Ma non è una idea solo mia. Avevo già in precedenza riscontrato ottimi abbinamenti consigliati con Lambrusco e Ribolla Gialla.

**D. Cosa preferisce del menù?**

R. Farei un distinguo tra pranzo e cena, un piatto veloce dopo una mattina al mare, o un aperitivo qui in terrazza con la pizza dopo il tramonto. Una doppietta "light" da fare con massima calma. Le due cose si combinano perfettamente. Per il resto, la cucina napoletana e siciliana hanno molte cose in comune.

**D. Delle pizze che mi dice?**

R. Non sarei qui. Come vede ho qui davanti una classica Napoletana con filetti di pomodoro Antico di Napoli, olive nere, filetti d'acciughe del Mar Cantabrico e basilico fresco. Semplice e molto golosa. L'impasto è fragrante e scioglievole, difficile sbagliare. E, come vede, il locale è pieno anche di mercoledì. La ristorazione ha preso molto slancio grazie al fenomeno pizza.

**Rossopomodoro Mondello**

Viale Regina Elena, 37

90149 Palermo

Tel. 351 419 9571

Aperto: sempre aperto (lun-dom) dalle 12.00 alle 00:00

<https://www.rossopomodoro.it> (si veda anche la App)

Info: il sito offre tutte le informazioni, tra i menù cercare la sede di **Mondello**, con la lettera "M", non con la "P" di Palermo. Prezzi: Margherita € 6,50, birra bionda alla spina 0,40 cl € 6.00. Menù bimbi (sino a 12 anni) per € 6,90.

---