

COMUNICATO STAMPA

Giuseppe Pignalosa raddoppia Le Parùle e apre a Salerno, al Porto Marina d'Arechi, una location privilegiata con il mare e le barche a fare da sfondo.

La pizzeria è la rivoluzione semplice di Pignalosa: la pizza come atto agricolo e pop.

Un manifesto scritto con acqua, farina e sale.

In attesa della rinnovata sede a Ercolano, **Giuseppe Pignalosa** raddoppia **Le Parùle** e il **1 Maggio** apre a Salerno, al **Porto Marina d'Arechi**, una location privilegiata con il mare e le barche a fare da sfondo. Il maestro dell'impasto ha fatto della tradizione vesuviana un terreno fertile per far prosperare la sua idea radicale di pizza, come giardino mediterraneo: un paesaggio commestibile coltivato con passione.

Il nome *Parùle* – che in dialetto napoletano indica gli orti coltivati con pazienza e saper fare – è una dichiarazione d'intenti: qui ogni pizza nasce come un atto agricolo, popolare, condiviso. La stagionalità è il principio guida, l'impasto il cuore di una visione che ha fatto scuola e continua a insegnare. Le verdure sono la voce di uno stile di vita non una decorazione e provengono da un sistema reale, da un patto con i piccoli produttori, per amore della genuinità.

Una pizza unica perchè quando l'assaggi **ricordi qualcosa che non sapevi di aver dimenticato.**

Un'idea che mette radici: l'orto come manifesto

Le Parùle si distingue per visione, identità e radici profonde nella terra. Una terra che non è solo metafora ma sostanza, grazie a una rete di piccoli produttori che affiancano Giuseppe Pignalosa nella ricerca quotidiana di sapori autentici. È intorno agli orti vulcanici dove, da generazioni, si coltivano verdure, frutti e aromi che profumano di Mediterraneo che nasce il sogno di Pignalosa: una pizza che ha una storia da raccontare, una pizza generosa che al marketing preferisce un'alleanza viva con la sua gente, che parla con il Pomodoro del piennolo, San Marzano, provola di latte 100% campano, fior di latte e olio extravergine di oliva cilentano, basilico fresco.

“Molti pizzaioli oggi puntano sul topping creativo o sul “wow visivo”. Nella mia pizzeria la pizza si spoglia per **tornare nuda e potente** - dice Giuseppe Pignalosa - Ho costruito un’identità forte sulla semplicità, con un impasto che si racconta da solo: lavorato con criterio scientifico e amore artigianale”.

L'impasto, l'arte e il tempo

La semplicità si fa scienza nelle mani di Pignalosa. L'impasto – preparato con un blend selezionato di farine monomolino a basso impatto glicemico, certificato Veronesi – è una materia viva, il risultato di anni di studio, sperimentazione e passione.

La pizza tradizionale si distingue per un'idratazione del 63% e un riposo di 12 ore; quella contemporanea arriva al 70% di idratazione con 24 ore di maturazione. Il lievito fresco, la camera di lievitazione a temperatura controllata e l'attenzione a ogni fase del processo assicurano un risultato sorprendente: una pizza leggera, digeribile, che si scioglie in bocca, scompare e diventa memoria, lasciando una sensazione di leggerezza e appagamento.

Pignalosa smonta così uno dei più grandi pregiudizi sulla pizza: non è il lievito a causare la cattiva digestione, ma una lavorazione frettolosa e scorretta. Il suo metodo, invece, è una carezza al palato e allo stomaco.

Pizze come racconti

Ogni pizza nel menu de *Le Parùle* è un racconto del territorio.

Pignalosa ama definire la tradizione come una forma di innovazione continua. E in questa visione convivono le radici e le ali, la memoria e l'intuizione, la famiglia e l'arte.

Una famiglia, una missione, una scuola

Tre generazioni, un figlio di 14 anni e cinquant'anni di impasti. Tutto nasce con **Leopoldo Pignalosa**, che nel 1973 apre la prima pizzeria a Portici. Da lì, un viaggio che passa per Milano, San Giorgio a Cremano ed Ercolano, fino alla nuova apertura salernitana. Oggi Giuseppe guida il figlio, che a soli 14 anni è già un giovane pizzaiolo.

I riconoscimenti

Nel 2019, l'apertura di *Le Parùle* a Ercolano viene premiata come miglior nuova apertura dell'anno agli Awards di Roma e conquista il 36° posto nella guida 50 Top Pizza.

Nel 2020, *Gina Pizza* raggiunge il 5° posto nella stessa guida.

Nel 2021, arrivano i **Tre Spicchi** del Gambero Rosso.

A Venezia, durante il Festival del Cinema, Pignalosa riceve l'**International Starlight Cinema Award** per il suo impegno nell'educare alla buona tavola e nella promozione della biodiversità.

La nobiltà della semplicità

C'è una grandezza silenziosa nelle pizze "povere" di Giuseppe Pignalosa. Ricette nate dalla fame e diventate patrimonio. Preparazioni essenziali che parlano una lingua antica, fatta di pochi ingredienti e di tanta sapienza.

Come la **pizza di scarole**, con provola e alici, omaggio a una cucina che ha saputo trasformare la mancanza in invenzione, la necessità in gusto.

È la pizza che sfamava i lavoratori, che si preparava con quello che c'era, che univa le famiglie intorno al fuoco.

Oggi, Pignalosa la riporta in tavola con lo stesso spirito: offrire una pizza popolare, accessibile, sincera. Una pizza per tutti, come è sempre stata.

Perché la vera rivoluzione è ricordare che la pizza nasce *povera tra i poveri*, e proprio per questo è diventata ricchezza di tutti.

Comunicazione:

Hubitat: info@wearehubitat.com

Referente: **Diletta De Sio**, cell. 328 1038018 - dilettadesio@gmail.com