



## Ti racconto un territorio: la pizza con gli ingredienti e i cocktail del Vesuvio

*Da Prisco Pizza & Spirits a Boscotrecase (NA) per un'offerta assai originale: sua anche la carta che esplora i vini prodotti nelle diverse zone vulcaniche d'Italia*

Pini marittimi, ginestre, fichi d'india e vari tipi di orchidee che crescono tra pietre laviche di colore grigiastro fanno da sfondo alla zona urbana di **Boscotrecase**, comune all'interno del **Parco Nazionale del Vesuvio**. Una postazione privilegiata, questa in cui sorge **Prisco Pizza & Spirits**, che gode della vista sul **Golfo di Napoli** e che, con la sua atmosfera tranquilla al riparo del trambusto turistico della vicina Pompei, invita all'indugio e alla scoperta di un'offerta gastronomica tutt'altro che banale.

### **Prisco Pizza & Spirits: un dialogo tra pizza e miscelazione**

La proposta è pensata da **Giacomo Prisco**, titolare, insieme alla famiglia, di un indirizzo premiato con i **due Spicchi** dalla **guida delle Pizzerie** d'Italia del **Gambero Rosso** e incentrata su un'esperienza che alla pizza di qualità affianca una **miscelazione** di altrettanto interesse. L'avventura di famiglia è cominciata nel 2011, ma s'innesta su un lavoro precedente a Pompei

dove la famiglia Prisco è già titolare di un bar, con l'idea appunto di intraprendere la strada della ristorazione.



Giacomo Prisco dietro il suo bancone (Foto © Giovanni Caldara).

«Già a un anno dall'apertura avevamo impostato il nostro locale su una ben precisa idea di pizza, che pian piano abbiamo messo a punto e che ancora oggi, chi collabora con noi, porta avanti. – Spiega Giacomo Prisco – Io nasco come **bartender** e per me questo banco all'ingresso del locale è importante perché ha la funzione di accogliere un gruppo di amici con un cocktail di benvenuto».

Proprio sul bancone, Giacomo ci servirà la sua **montanarina con crema di friarielli, salame croccante e cacioricotta del cilento** accompagnata da un **cocktail analcolico**.

«La tendenza del bere analcolico sarà importante anche in futuro. – Aggiunge il bartender – Io amo lavorare con le **erbe aromatiche del Vesuvio**. E qui ho preparato un distillato analcolico, tra le botaniche presenti troviamo **buccia di piselli, radice di liquirizia, rosmarino e salvia**. Utilizzo anche il **vetiver** che conferisce note speziate e legnose al cocktail».



Per ogni tipologia di pizza in carta, si può scegliere un cocktail ideato *ad hoc* (Foto © Giovanni Caldara).

I **cocktail**, accanto ai grandi classici, sono sempre pensati **in accompagnamento alle diverse pizze**.

«Perché se sorseggiati da soli sono ovviamente buoni anche singolarmente, tuttavia il mio intento è aggiungere qualcosa di ulteriore all'esperienza del bere e del cibo insieme».

E che una cura particolare venga riservata alla carta delle bevande è ulteriormente sottolineata da quella – lodevole! – carta incentrata sui **vini prodotti nella zone vulcaniche d'Italia**.

## Capitolo pizze: un percorso tra territorio e ricerca

Dalla classicissima **Margherita** (con pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, olio delle colline casertane) suggerita con un **gin tonic al basilico** alla **A'ndujata** con la zucca lunga di Napoli, provola di Agerola, 'nduja, semi di zucca tostati (e servita con il **Fresh Mezcal**, un cocktail a base di **mezcal** infuso con **menta** e **salvia**, cordiale Palo Santo). La pizza tradizionale, questa, viene preparata con un blend di farine di tipo 1, integrale e di riso ed è insieme scioglievole, ma ha morso tenace ed è molto digeribile.



Alcune pizze della carta (Foto © Giovanni Caldara).

Un'altra tipologia d'impasto è la **croccante al padellino** come la **Caci e Pepi** (preparata con due tipologie di farine) che viene cotta prima al vapore e poi al forno e viene farcita con una fonduta di provolone del Monaco, mozzarella di bufala, scaglie di caciocavallo irpino cuvée di pepi (abbinata al **Canto della Janara** a base di infuso di **zafferano e finocchietto, fiore di labdano e gin London Dry**).



Il dessert (Ph © G.C.).

Al dessert si chiude con una **pizza** sempre croccante ma con un impasto **al cacao** arricchita da **crema chantilly**, **salsa al caramello salato**, **polvere di mentuccia e di caffè** e accompagnata da un piacevole **Espresso Martini** preparato con vodka, caffè, liquore al caffè, zucchero di canna e cocktail creato da **Giusy Prisco**, sorella di Giacomo e barlady pure lei.

Il valore aggiunto della sosta da **Prisco Pizza & Spirits** è dato indubbiamente dallo scambio intrattenuto tra mondo pizza e quello del cocktail: che qui è anzitutto un **dialogo**. E la lodevole attenzione alla stagionalità delle materie prime promette di seguirne gli sviluppi e i diversi accostamenti al variare dei frutti della terra in un luogo dove si ha voglia di tornare.

### **Prisco Pizza & Spirits**

Via Argano 1, – Boscotrecase (NA)

Telefono: 081 048 3448 | [Facebook.com/priscopizzaespirits](https://www.facebook.com/priscopizzaespirits)

### **Data di creazione**

23/12/2024

### **Autore**

giovanni-caldara