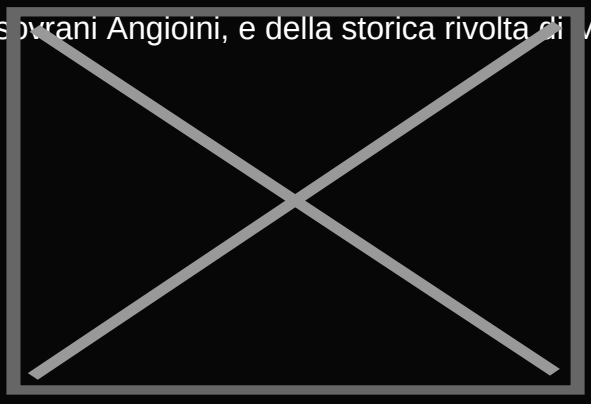
A Napoli apre Bro, la nuova pizzeria dei fratelli Ciro e Antonio Tutino

bro-1-2c1be452

Si chiama **Bro** la nuova pizzeria di **Antonio e Ciro Tutino** che apre in piazza Mercato, una delle piazze più emblematiche di Napoli: la piazza simbolo del popolo, il luogo del mercato sin dai tempi dei sovrani Angioini, e della storica rivolta di Masaniello.



In questa piazza antica e popolare, Bro è uno spazio contemporaneo progettato in ogni più piccolo dettaglio per dare un'esperienza di pizza che coniuga estetica e sostanza. L'interior design, firmato dall'architetto **Maurizio Vesce**, si distingue per la scelta dei materiali, delle finiture e la tavolozza cromatica: marmo calacatta oro, ottone, boiserie di legno, pareti di cristallo, pitture materiche, resina e carta da parato che riprende un caldo foliage connotano lo spazio in maniera decisa. Il locale è ricavato da un unico volume al centro della piazza, si articola su due livelli, per un totale di 160 metri quadrati di superficie: due i forni per le pizze, camera per gli impasti a vista sulla sala e 60 coperti totali.

Bro è dunque un progetto che guarda lontano, giovane ma con alle spalle un solido bagaglio di esperienze. Figli di **Michele Tutino**, Ciro e Antonio, rispettivamente classe 1992 e 1998, rappresentano la **quinta generazione di una famiglia storica di pizzaioli napoletani**. Nonno Ciro, con il fratello Giuseppe, dal 1960 sforna pizze a Porta Nolana, cuore verace della Napoli più popolare. Papà Michele gestisce invece la pizzeria Tutino Galante a San Giorgio a Cremano, immediata periferia est della città, dove Ciro e Antonio si sono formati, prima al forno e poi al banco proprio come

vuole la tradizione.

Ma la storia dei Tutino comincia ancora prima, con **Giuseppe Tutino** (nonno di Ciro e Giuseppe), padre di Michele che sposò Nunzia, appartenente alla famiglia dei pizzaioli Marigliano, che faceva la pizza “ogge a otto” ovvero con quel sistema di credito per il quale l’avventore poteva sfamarsi e pagare la settimana successiva.

Quella dei Tutino è una pizza della più schietta tradizione partenopea, senza fronzoli, “fine di pasta”, proposta a prezzi popolari. Nella pizzeria di Porta Nolana si mangia ancora la “**pizza a libretto**”, il più tipico street food napoletano. Con Bro i giovani fratelli Tutino vanno oltre. Con i piedi ben saldi nella tradizione, puntano a offrire una **pizza contemporanea** - lieve nell’impasto, di alta qualità per topping e selezione delle materie prime – in un ambiente caldo ed accogliente, curato in ogni dettaglio: i tavoli hanno piano in marmo calacatta oro con inserti in ottone e poltroncine in velluto giallo ocra chiaro.

In carta 15 pizze, dalle tradizionali a quelle più innovative frutto di ricette originali di Ciro Tutino, e i classici fritti napoletani. Un ampio ventaglio di birre italiane ed estere e una carta di vini ragionata, che dà spazio agli storici vitigni campani e a qualche referenza nazionale, completano l’offerta.

Bro, il nome

Bro, dall'inglese **brother** (fratello), è un termine slang utilizzato dai giovani per esprimere non necessariamente un legame di sangue, ma piuttosto un rapporto di amicizia, o fratellanza per l'appunto, con chi si condivide una passione, uno stesso ideale, un obiettivo.
Da qui nasce Bro, il nome della nuova pizzeria di Ciro e Antonio Tutino, fratelli certamente ma anche soci in questa nuova avventura con due ruoli ben distinti: Ciro è pizzaiolo e governa la zona lavoro; Antonio è in sala e si occupa dell’accoglienza e del servizio ai tavoli.

Bro pizzeria
Napoli, Piazza Mercato 222/B
T. +39 3347640532
Aperta a pranzo e cena