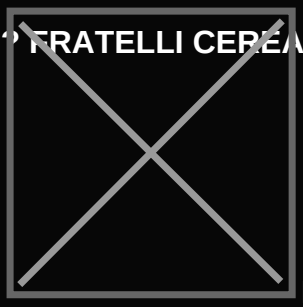
# Pizze Stellate

pizza-2344399-640-9ada1112

Cosa c’è nelle pizze degli stellati? La “Margherita” difficilmente può mancare in lista, ma il disco della pizza in mano a uno chef diventa un terreno su cui sperimentare accostamenti e tecniche solitamente utilizzate in cucina. Eccone alcune che terranno banco nei prossimi mesi.

**? FRATELLI CERÉA**



Nel menù del pop up restaurant a bordo piscina ci sono anche 10 pizze in tre versioni  (classica, al taglio al vapore): oltre alla immancabile Margherita, incuriosiscono la Veneziana (baccalà mantecato e salsa verde) e la Capriccio (Ricotta di bufala Costanzo, carote spadellate al curry, spinaci, zucchine trombetta, cipolla rossa di Tropea all’agro, pomodorini gialli). Ma non manca la pizza al caviale.

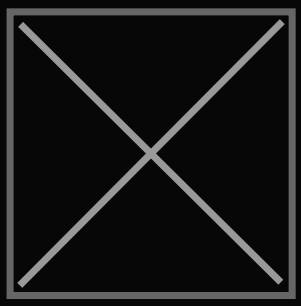


**? LUCA ABRUZZINO**

Colpo di fulmine tra la pizza e lo chef calabrese Luca Abbruzzino, premiato anche quest’anno dalla Guida Michelin. Berberè ospita nel suo menu della riapertura una sua creazione che abbina Nduja di Spilinga, peperoni arrosto, olive nere, capperi, pecorino crotonese, fiordilatte e menta. Per Tavola XXIII lo chef ha invece abbinato pomodoro, fiordilatte, melanzana al barbecue, ‘nduja, ricotta salata e basilico.

**? CATERINA CERAUDO**

Caterina Ceraudo del Dattilo di Strongoli, a Crotone, ha firmato una delle pizze del nuovo Bistrot Tavola XXIII ideato dallo chef Antonio Biafora, optando per peperone arrostito, patate cotte sotto la cenere, basilico e menta e pecorino stagionato a scaglie.



**? CARLO CRACCO**

La pizza che ha fatto tanta polemica ma che è presenza fissa al bistrot Cracco in Galleria “sbarca” in provincia quest’estate a Villa Terzaghi. Altre variazioni punteranno sui prodotti del territorio.



**? GAGGAN ANAND**

Alleanza fusion e transazionale a La cascina dei Sapori di Antonio Pappalardo che ha creato con Gaggan Anand, quarto posto al mondo per la The World’s 50 Best Restaurants 2019 e miglior ristorante di tutta Asia per quattro anni consecutivi, questa pizza originalissima: patate e gorgonzola dolce, peperoncino fresco, olio al rosmarino, pesche, acciughe e pinoli.



**? DAVID KINCH**

A Mentone, la sua pizzeria di Aptos, in California aperta a fine marzo per il take away e ora accessibile anche nel dehors sulla spiaggia, la pizza più richiesta è quella al pesto.

**Intramontabile pizza, regina del rientro**