Antonio Palumbo porta la pizza napoletana a Roma e Capri, con drink firmati Salotto 42

20250415091217vicohp-2d4846fd

Pizza e cocktail si incontrano da VICO Pizza&Wine, la pizzeria aperta prima **a Roma e poi a Capri dall'imprenditore Antonio Palumbo**, da sempre attivo nel mondo dell'hotellerie con la sua famiglia, i De Angelis, proprietari di alberghi a Capri. Il locale di Roma, si trova all'interno di un **palazzo tardo rinascimentale affrescato e con arredi liberty in piazza Rondanini 47**. Mentre, quello a Capri, è aperto d**a metà aprile ad ottobre nel giardino mediterraneo dell'hotel La Residenza.**

«*Trasferendo il nostro know-how famigliare, con VICO Pizza&Wine, abbiamo voluto unire il mondo della pizzeria a quello degli hotel* - **spiega a Mixerplanet Antonio Palumbo** -. *Quindi l'attenzione non è rivolta solo al prodotto, ma anche al design. È così che abbiamo deciso di aprire il primo Vico all'interno di un palazzo del Cinquecento, tra soffitti affrescati, arredi di primo Novecento, e opere d'arte alle pareti*».

LE PIZZE E LA DRINK LIST: TRA CLASSICI E SIGNATURE

A Roma, il menu curato dal pizzaiolo **Ciro De Vincenzo** propone **22 pizze**, alcune delle quali realizzate con un **mix di farine e impasti differenti**, tra cui l'impasto di riporto, o di recupero, in un'ottica di sostenibilità. A Napoli, invece, le pizze sono circa 15. Tra le pizze proposte, ci sono anche **tre focacce al vapore e due pizze croccanti in doppia cottura**, prima fritte e poi al forno, come **Baccalà nascosto, Marinero, Di ricotte e di crude, e un calzone.** De Vincenzo propone anche pizze special ispirate alla cucina, come **A tutto Carciofo o la signature pizze di Vico in doppia cottura, Crunchy Diavola, Margherita Vico e Genovese di tonno**. Non manca il **menu degustazione stagionale** che cambia quattro volte all'anno e ha tra le cinque e le sette portate. Sotto il nome di **"Accumminciammo"**, il menu, prevede, invece, tre farciture di Piscitielli (calzoncini fritti a forma di cornetto), le Montanarine (piccole pizze fritte) condite in tre modi diversi, le frittatine di pasta, la crocchè e i supplì al contrario. Oltre alla pizza, ci sono anche alcuni classici della cucina popolare

napoletana, sotto la voce **E' n'ata cosa** spiccano **Polipetti alla Luciana** e **Polpette al sugo.** Ma non solo. L'appuntamento del giovedì è '***O cuoppo&CO***, l'aperitivo dedicato al cuoppo, il cono di carta paglia pieno di zeppoline fritte che rimanda allo street food napoletano.

Sia il locale di Roma che quello di Napoli, prevedono una drink list curata da Salotto 42 di Roma, con **ventuno i cocktail in Carta tra aperitivi, signature e after dinner**. Non manca anche la carta dei vini con circa 100 etichette tra bollicine, bianchi, rosati e rossi e grandi cantine ma anche piccoli vignaioli. «*Siamo una pizzeria, ma non solo: a Roma proponiamo anche insalate stagionali e qualche piatto della tradizione come le polpette al sugo, mentre a Capri, essendo all'interno di un hotel, abbiamo sviluppato una proposta più ampia con anche antipasti* - continua Palumbo -. ***Per quanto riguarda i cocktail, grazie alla collaborazione con Salotto 42****, abbiamo una drink list con signature e creazioni ad hoc che si sposano con le nostre pizze*».

LA GESTIONE DEI LOCALI

Con due sedi da coordinare, Antonio Palumbo si affida a una **squadra di professionisti di fiducia**, tra chef e direttori, che condividono e portano avanti la sua idea di ospitalità. A Roma, il personale è composto da **12 persone,** mentre a **Capri il team è quello dell'albergo**. Durante l'inverno, il proprietario si dedica **alla formazione dei pizzaioli a Roma, per poi trasferirli a Capri durante la stagione estiva.**

«*Per assumere il nostro personale, cerchiamo persone che siano prima di tutto* ***disponibili e con voglia di imparare.*** *Preferiamo giovani un po' più acerbi, ma con le soft skills giuste, come l'educazione e il rispetto, da poter crescere. Valutiamo prima la persona e poi la professionalità, perché siamo in grado di trasmettere loro, in tempi relativamente brevi, il know-how necessario. Ogni inverno, prendiamo un gruppo di pizzaioli a Roma, li formiamo sul nostro modus operandi e poi, in estate, li trasferiamo a Capri*», conclude il proprietario.