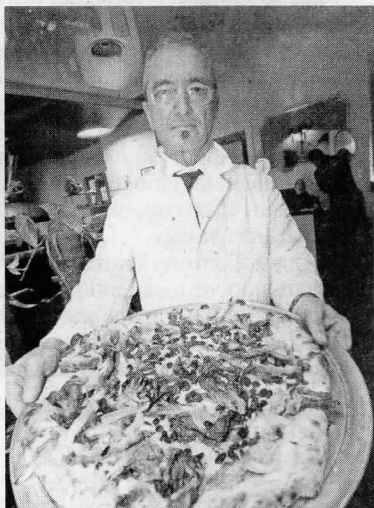


## Il gusto

# Pizza di Natale e di Capodanno da Fresco i sapori di «re» Alfredo

**U**na per Natale, l'altra per Capodanno. Due pizze speciali griffate «O' re», titolo tagliato su misura per Alfredo Forgione, il re, appunto, dei pizzaioli napoletani che in queste feste ha deciso di sfornare due interpretazioni d'alta cucina della tradizionale pizza doc napoletana. Semplici ma sempre con un tocco di classe del pizzaiolo, ecco le due creazioni che accompagneranno i pranzi e le cene del periodo natalizio al ristorante «Fresco» di via Partenope. La pizza «Natale» è un inno alla tradizione: «Gli ingredienti principali - spiega Forgione - sono la scarola, i passoli e i pinoli», un concerto di sapori da cenone della vigilia. E così anche la pizza «Capodanno» è un omaggio alla tradizione dell'ultimo dell'anno: «È una pizza semplice ma con precisi riferimenti alla festività di San Silvestro: è a base di provola e lenticchie, immancabili». Alfredo Forgione è uno dei pizzaioli più conosciuti e apprezzati non solo a Napoli (per 40 anni è stato l'anima del ristorante Ciro a Mergellina), ma anche nel mondo. «Ho lavorato anche a New York e a Londra - racconta - e ora da Milano a Napoli con la catena Fresco continuo a sfornare pizze con la passione di sempre».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Delizia delle feste** La pizza natalizia ideata da Alfredo