Free press di attualità, cultura ed eccellenze. N. 3 - Anno VIII - Luglio 2017. Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 (conv. in L. 27/02/2004 n°46) Art.1 Comma 1 Napoli Aut C/NA/15/2016.

dodici

attualità
cultura
eccellenze

#dodicimagazine

Teatro di San Carlo

Conservatorio San Pietro a Majella

NAPOLI CAPITALE DELLA MUSICA

PERSONE & IMPRESE
Francesco Tuccillo (ACEN)
Così rilanciamo l'edilizia

LUOGHI & SAPORI
Pizza e Sfogliatelle
Brand partenopei

INNOVAZIONE
Angelo Chianese (Databenc)
Una rete per i Beni Culturali

PRESENZE & TENDENZE
Camicie e cravatte
Accoppiata di classe

SFOGLIA OPPURE SCARICA LA RIVISTA ON LINE

Da Michele

Nel 1870 la famiglia Condurro diede origine ad una lunga tradizione di maestri pizzaioli nel cuore di Napoli. **Michele Condurro**, figlio di Salvatore, perfezionò l'arte familiare imparandone i segreti dai famosi maestri di Torre Annunziata esperti nella lavorazione della pasta e della cottura della pizza. Michele apri la prima pizzeria nel 1906; nel 1930 si trasferì nell'attuale locale di via Cesare Sersale, definito da molti esperti e giornalisti "il tempio sacro della pizza". Da allora, cinque generazioni di maestri pizzaioli continuano l'attività del fondatore nel rispetto della tradizione e tenendo fede alle indicazioni di Michele, che volle la pizza napoletana solo nei gusti Marinara e Margherita, senza l'aggiunta di "papocchie", che ne alterano il gusto e la genuinità. I segreti di questo duraturo successo sono l'utilizzo di ingredienti naturali e l'impiego di un antico e collaudato metodo di lievitazione della pasta.

Un buon motivo per andarci: per ritrovare la storia della pizza napoletana in ogni spicchio.

www.damichele.net - 081 5539204