

PUPILLO PURA PIZZA RADDOPPIA IN CIOCIARIA, APRE A PRIVERNO

15 Gennaio 2019

di Redazione



FROSINONE – Dalla piccola cittadina di Priverno (Latina) a Frosinone: Pupillo porta la tradizione partenopea in città. A meno di un anno dalla prima apertura, **Luca Mastracci** inaugura la sua seconda sede in Ciociaria. Mentre la ristorazione romana è in fermento, Pupillo Pura Pizza raddoppia fuori dai soliti circuiti gastronomici, ma resta ancora sul territorio regionale.

Il giovane pizzaiolo under 30 – si legge in una nota – è determinato a fare la differenza per dare respiro a un panorama ristorativo di provincia livellato verso il basso. Il Pupillo della pizza, vezzeggiativo adolescenziale con il quale gli amici erano soliti appellarlo, scommette di nuovo nel grande potenziale attorno al capoluogo laziale insieme ai soci e amici **Pierantonio Palluzzi** e **Mauro Reali**.

Pupillo Pura Pizza bis sarà una pizzeria fedele alle origini e di fedeli della tradizione. Per chiunque abbia voglia di vedere e di provare com'è fatta una vera pizza artigianale Luca

Mastracci da pochissimi giorni ha collaudato le sue creazioni a Frosinone, per un campionato della pizza da serie A al grido di “Tutto il mondo è paese”.

Formula vincente non si cambia, semmai migliora.

Il format di Pupillo sarà esportato, quindi, a Frosinone e la regina del forno a legna Pasquale Fazzone resterà naturalmente la pizza. In via Giuseppe Mazzini 220 a rapire lo sguardo dell'ospite, in puro stile napoletano, la postazione Forni a vista che impreziosisce l'esperienza sempre più trasparente sia nelle trasformazioni che nel rapporto con il cliente. Nel nuovo Pupillo l'occhio artistico dell'architettura ha incontrato la mano degli artigiani locali.

Varcando la soglia dei 400 mq si viene accolti, infatti, in un ambiente dallo stile nordico, con un design scandinavo, lineare e minimalista, dove dominano colori pop e naturali grazie all'illuminazione studiata per esaltare la bellezza dei piatti e riscoprire sapori autentici in chiave contemporanea.

Pupillo Pura Pizza continua a puntare su una gestione diretta del locale per salvaguardare l'artigianalità del prodotto e piccoli produttori. In laboratorio, invece, lo studio attento sulle farine e sulla gestione del tempo garantisce un impasto di grande digeribilità e scioglievolezza. Dal menu delle pizze una ventina di proposte di stagione e prezzi popolari che partono da una base di 4 Euro per una classica marinara fino a un massimo di 12 Euro per le speciali. Le tentazioni continuano con fritti freschi, in cui si spazia tra gusti classici dai richiami partenopei e qualche spunto originale, come la frittatina di pasta all'amatriciana. A rimarcare il territorio l'offerta dei dolci di propria produzione che mantiene un legame con la tradizione locale e di provenienza degli ingredienti. In cantina 100 % vini ciociari, mentre le birre sono quelle romagnole di Amarcord.

Non è un pizzaiolo da generazioni, ma è tra i coraggiosi protagonisti del nuovo rinascimento della pizza. Luca Mastracci – si legge ancora nella nota – si confessa pizzaiolo di stampo napoletano. Reduce da un'esperienza in Irlanda e uscito dalla scuola di pizza tonda dei maestri romani, Luca ha aperto il suo primo locale a soli 27 anni conquistando i pieni consensi del suo paese natale, Priverno. Oggi, dopo i 2 spicchi sulla Guida *Pizzerie d'Italia* del Gambero Rosso 2019 e la menzione come miglior Pizzaiolo Emergente, l'ambizioso Pupillo dalle mani in pasta è inarrestabile.

Questo è un paese per giovani. A raccontare Pupillo Pura Pizza solo ragazzi del posto che amano e conoscono la propria terra e, soprattutto, il paesaggio umano. Una sala giovane e preparata gestisce 150 coperti 6 giorni su 7: a cena dal lunedì alla domenica (martedì chiuso) e nell'apertura a pranzo dal lunedì al venerdì. Se Pupillo cresce, crescono anche le realtà

intorno a lui.