

I Damiano, la pizza campione del mondo con il sapore della felicità

11 Gennaio 2024

di Redazione



PORTICI – Se vi chiedete che sapore ha la felicità, a Portici (Napoli), in via Gaetano Poli 43, la risposta c'è chi ve la dà: lui è **Pasquale Damiano**, 30 anni, patron de “I Damiano Pizza Concept”, astro nascente del mondo pizza e talento assoluto nell’arte della lievitazione che, con il suo motto “la felicità sa di pizza”, sta conquistando i palati di gastronomi ed amanti della regina della tavola.

Nonostante abbia aperto il suo locale l'estate scorsa, il 18 luglio 2023, Pasquale Damiano nel giro di pochi mesi si è subito imposto all'attenzione del pubblico, ma anche degli esperti del comparto food, conquistando importanti trofei e riconoscimenti internazionali: infatti, tra il 13 e il 15 novembre 2023, ha fatto incetta di premi nel corso del 9° Campionato Mondiale Pizza

Doc, trionfando e classificandosi al primo posto nelle categorie Pizza Margherita Doc, Pizza nel Ruoto e Pizza Gourmet, guadagnando anche il terzo posto nella categoria Pizza a ruota di carro e, soprattutto, salendo sul podio dei vincitori, classificandosi al terzo posto assoluto.

Inoltre, con i suoi impasti e i suoi topping eccellenti ha allietato i palati degli ospiti del Vesuvio Motor Show, tre giornate, 10/11/12 novembre 2023, all'insegna dei motori, del lifestyle, del divertimento e dell'adrenalina.

Il 4 dicembre 2023, a Napoli, presso il Teatro Sannazaro, Pasquale Damiano ha ricevuto un premio speciale come "Imprenditore Emergente" nell'ambito di Arcobaleno Napoletano, evento solidale organizzato in collaborazione e a sostegno della Fondazione Melanoma onlus, diretta dal prof. **Paolo Ascierto**, oncologo e medico ricercatore dell'Istituto dei Tumori Pascale di Napoli.

"Sono da sempre un cultore della panificazione", afferma Pasquale Damiano. "La costante ricerca della perfezione, mi consente di essere aggiornato sulle tecniche di lievitazioni e sulle tendenze alimentari. Grazie ad una intensa gavetta, ho avuto modo di incamerare molti segreti dell'arte culinaria. Tutto questo, associato alla mia innata determinazione, alla mia voglia di innovazione nel solco della tradizione, mi ha permesso di mettere a punto un impasto unico, ottenuto mediante un'attenta lievitazione di 48 ore, che conferisce alle mie pizze un'altissima digeribilità. La combinazione con topping di qualità, unita alla leggerezza e scioglievolezza della base, suscitano piacere e gioia nel momento del consumo, dando forza al concetto di pizza inteso come felicità. Con i miei collaboratori - conclude Damiano - approfondiamo il massimo sforzo nel far vivere a tutte quelle persone che ogni giorno vengono a trovarci un'esperienza unica e positiva sotto tutti i punti di vista, tenendo costantemente fede al motto 'Chest' è 'a felicità!'".

La capacità di Pasquale di essere un innovatore nel solco della tradizione la si intuisce dalle proposte gastronomiche de "I Damiano Pizza Concept" che, nel giro di pochi mesi, hanno conquistato il cuore e il palato dei clienti.

Oltre alle pizze classiche napoletane, a quelle speciali e a quelle "a ruota di carro", nel menù spicca "O' Rutiell", ovvero la pizza cotta in un ruoto di ferro, mediante un metodo tradizionale di cottura che conferisce alla pizza una crosta croccante e un sapore caratteristico.

Ma la voglia di innovare di Pasquale Damiano, senza mai dimenticare la tradizione e la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, lo porta continuamente a sperimentare nuove proposte culinarie. Tra queste vi è senza dubbio l'ormai famoso "Sciò Sciò", nato da una collaborazione "a quattro mani" con lo chef stellato **Peppe Guida**, che ha consentito di

ricreare per la prima volta una delizia a limone all'interno della pizza frita.

“Sciò Sciò”, il cui nome deriva dalla sua forma a “curniciello”, portafortuna per eccellenza della tradizione partenopea, è un dolce realizzato con l'impasto di Pasquale Damiano, lievitato 48h, ad alta digeribilità e “ammaccato” nella semola rimacinata di grano duro. Al condimento, si va di babà bagnato al limoncello con l'aggiunta di una speciale crema pasticceria home made. Dopodiché, lo “Sciò Sciò” viene chiuso ermeticamente e lo si cuoce in friggitrice. All'uscita, si va al tavolo e lo si serve tagliandolo davanti al cliente, aggiungendo al momento un po' di limoncello per aumentare la nota alcolica ed uno zest di limone della Penisola Sorrentina, con contestuale consegna di un biglietto del Lotto in corso di validità, con l'augurio di una doppia felicità, per il palato e per le tasche.