

Il gluten free d'autore di Salvatore Santucci, ora la verace pizza napoletana è proprio per tutti

2 Maggio 2026

di Redazione



NAPOLI – Le pizze signature di **Salvatore Santucci**, maestro dell'impasto e punto di riferimento per gli amanti della verace pizza napoletana alternativa, in versione gluten free. Un traguardo importante che nasce da un percorso di ricerca e passione, con un obiettivo chiaro: rendere accessibile a tutti l'esperienza autentica della pizza, senza compromessi su gusto, qualità e identità.

La pizza, da sempre simbolo di condivisione e convivialità, si rinnova così in chiave inclusiva e le nuove proposte gluten free non sono semplici alternative, ma vere e proprie reinterpretazioni delle creazioni più iconiche di Santucci, studiate per offrire la stessa

intensità di sapori, la stessa fragranza e la stessa leggerezza che hanno reso celebre la sua filosofia del buono, sano, bello.

Il cuore di questa evoluzione è l'impasto, un lavoro costruito giorno dopo giorno con sacrificio e coerenza dal maestro pizzaiolo Salvatore Santucci, una miscela esclusiva di farine naturalmente prive di glutine, selezionate e bilanciate per garantire struttura, elasticità e sapore.

“Non volevo creare una semplice alternativa per chi non può mangiare glutine”, spiega Santucci, “la sfida era molto più ambiziosa ovvero offrire la stessa emozione, lo stesso piacere e la stessa esperienza perché la pizza è un momento di incontro, e nessuno dovrebbe sentirsi escluso”.

Il nuovo menu gluten free è quindi pensato come un viaggio completo nel mondo della pizza, dove ogni elemento, dall'impasto ai topping, garantisce gusto e sicurezza, mantenendo intatta la qualità delle materie prime. Ed ecco che accanto alle pizze classiche come la margherita e la marinara, realizzate con ingredienti semplici e naturalmente privi di glutine come pomodoro, fiordilatte, basilico, aglio, origano e olio extravergine, il menu propone varianti più strutturate come la cosacca, omaggio alla tradizione napoletana e la provola e pepe, cremosa e aromatica.

Non mancano le creazioni “uàinema” di Santucci, come la gialla in crosta, proposta contemporanea che valorizza l'impasto gluten free alla curcuma e i pomodori gialli in un equilibrio tra croccantezza e morbidezza, o la marinera, reinterpretazione evoluta della marinara, con un profilo aromatico che ne esalta profumi e consistenze.

Un impegno concreto, quello di Santucci, che unisce qualità e attenzione: “Per essere un pizzaiolo non basta indossare la giubba, occorre conoscere il segreto per trasformare farina acqua e lievito in un sorriso per il cliente”.

Una dichiarazione d'intenti che rafforza la visione di una cucina capace di evolversi, accogliere e sorprendere, mantenendo sempre al centro l'eccellenza delle materie prime e l'arte dell'impasto.

Il menu gluten free è disponibile tutti i giorni da Salvatore Santucci Pizzeria in Via Giotto n.14 a Napoli.