

Salerosa, la pizza a metro con lievito di madre in stile sorrentino a Salerno



Gianluca Vitolo

Salerosa è una piccola pizzeria aperta a Salerno quattro anni fa in una stradina del centro storico, precisamente in via Botteghelle, a due passi dal Duomo.

L'ha fortemente voluta un giovane salernitano, Gianluca Vitolo, grande appassionato di ciclismo, surf (il nome della pizzeria viene proprio da quello della sua 'tavola') e soprattutto di pizza e panificazione.



Salerosa, pizzaiolo al lavoro

Frequenta diversi corsi e master tra Napoli e Sorrento ed è qui che si innamora dello stile 'sorrentino', dal tipo di lunga lievitazione alla cottura su pietra (il forno non è a legna), fino alla pizza rettangolare, come quella a metro ma qui venduta "a peso".



SaleRosa, la pizza a peso

Impasto da lievito madre, cottura leggermente biscottata, cornicione basso e croccante, base sottile. Una pizza leggera e molto digeribile.

Anche per i prodotti utilizzati per la farcia, Gianluca ha le idee molto chiare: puntare soprattutto sulle eccellenze campane (alle quali, tra l'altro, è dedicata una parte specifica del menù): dal pomodoro del piennolo ai pelati san marzano, dal fiordilatte di Agerola ai ceci di Cicerale, e così via.

E anche per i prodotti fuori regione si cerca il meglio, dalla mortadella bolognese certificata, ai pistacchi di Bronte, dallo speck artigianale alle verdure biologiche e diversi presidi Slow Food.



SaleRosa, con mortadella, pistacchi e limone



SaleRosa, con pancetta e fiorilli

Uno dei tratti originali di Salerosa è la dimensione delle pizze: sono dei grossi rettangoli come nelle pizze a metro, ma qui sono vendute a peso: da 600 gr (calcolato per due persone) e da 800 gr (per 3 persone). In carta si va dai 6 euro per la napoletana (pomodoro, aglio e origano), ai 7 euro della margherita, fino ai 16 euro per le pizze con ingredienti più esclusivi e abbinamenti particolari.



SaleRosa, la margherita

Le combinazioni sono sia tradizionali, come nel caso della rossa con melanzane a funghetto (molto buona); quella bianca con pancetta, provola e fiori di zucca, davvero golosa, oppure più fantasiose, come la sostanziosa “Sassella” con crema di noci e speck.

In carta anche qualche fritto, come il classico crochè, molto buono, e degli sfiziosi ravioli ripieni di ricotta.



SaleRosa, i fritti



SaleRosa, con noci e speck



SaleRosa, con le melanzane

La sala è arredata in maniera lineare e moderna, con prevalenza di bianco e qualche simpatica nicchia con statuine in ceramica. *Mise en place* spartana, con tovagliette e tovaglioli di carta. Servizio essenziale ma cortese, in carta qualche buona etichetta di vino del territorio e di birra artigianale.



SaleRosa, con pomodorino giallo

Salerosa, infine, è una pizzeria che aderisce al servizio Just Eat: quindi prenotazioni on line e servizio a domicilio.

Insomma, la qualità è buona, i prezzi sono adeguati e il successo non si è fatto attendere. E così a dicembre hanno raddoppiato, aprendo una seconda sede nella struttura sportiva le Querce, ad Ogliara, dove si potrà gustare la pizza anche all'aperto, con l'arrivo della bella stagione.



SaleRosa, statuina in ceramica

SALEROSA

Via Delle Botteghelle, 28

Tel. 0899958306 - 328 6005309

Aperto tutti giorni, solo la sera

www.pizzeriasalerosa-salerno.it