

Arriva l'ischitana D.O.C, un impasto di passione !

Pizza Amore e Fantasia a Casamicciola. Grano e acqua, storia e tradizione s'incontrano al Palm Beach per dare forma alla bontà. Nasce così "Epomeo" la pizza pazza da gustare a pezzi e rigorosamente in tandem. Un monte di prelibatezze nostrane, pare, dal potente effetto afrodisiaco. Per palati fini! Una vera chicca per i turisti e non alla ricerca di prodotti tipici e succulenti bocconi. Più che una pizza un cult, più che un pasto una corsa all'assaggio.

Profuma di pizza, la pizza della Marina ai piedi del monte Epomeo. E l'aroma di frumento che sa di antico, sale su e si diffonde per raggiungere i golosi di tutte le età.

Pizza Amore e Fantasia. Acqua, farina e sale al sapore d'Ischia. Pazzarie da pizzerie al Palm Beach, dove arriva finalmente un Ischitana D.O.C. un impasto di passione non solo artigiana e culinaria. Per gli intenditori è una pizza pazza da provare a pezzi e rigorosamente in tandem. Una trovata pubblicitaria un lancio di marketing davvero inusuale, dal sapore e con gli effetti sempre diversi. Ma soprattutto un prodotto gastronomico capace di racchiudere in se tutti gli odori i sapori e le particolarità di una terra

Si fa presto così a dire pizza. È così legato al quotidiano, così ovvia la sua presenza sulla nostra tavola che non ci badiamo più di tanto. Al più commentiamo oziosamente che, come le stagioni, non è più quella di una volta. E se poi d'improvviso scopriremmo qualcosa di eccezionalmente nuovo ed intrigante in quel disco di grano tanto familiare?

La pizza in tutto il mondo è ancora divenuto l'alimento principe, il simbolo stesso del cibo capace ancora di sorprendere quando manipolata ad arte. Ed ora proprio sulla base di queste "manipolazioni" potrebbe diventare l'alimento principe dell'amore o se preferite della passione made in Ischia. Intanto è già divenuta una vera chicca per i turisti e non alla ricerca di tipicità; è divenuta più che una pizza un cult più che un pasto una corsa all'assaggio.

Diciamo che l'Ischitana Doc è stata lanciata sul mercato sulla base di un notevole vantaggio, essenzialmente è una pizza e la pizza non manca mai nell'alimentazione dei piccoli ma anche dei più grandi e soprattutto degli ischitani, che da buoni meridionali non sanno rinunciare a quel ghiotto e fragrante boccone specialmente se riesce a racchiudere in se tutto un mondo che ci appartiene. Attenzione però in certe versini la Doc è vietata ai minori!

Grano, acqua e lievito: storia e tradizione s'incontrano per dare forma alla bontà e ad un pizzico d'intrigo. Quasi come un miracolo le cose lievitano e crescono in una inconfondibile fragranza fatta di soffice ripieno e croccante scorza solo allora nasce "Epomeo" ... e sfido chiunque nell'affermare che non si tratti di un isolana DOC. Epomeo è un mondo prelibato di prodotti tipici di casa Ischia e soprattutto fatto sulla scorta di un'idea ricreare a tavola il mito che fece d'Ischia l'isola verde ma anche l'isola dei grandi amore e della dolce vita e ovviamente ricreare nell'impasto e nella sua cottura la sua immagine. Una terra adagiata dominata dalla sua vetta più alta il monte Epomeo appunto che lentamente declina sul mare dando all'isola quella sua inconfondibile sagoma che si erge dalle acque accogliendoci. È più o meno questo il principio che ha mosso alla creazione di un prodotto solito ed al tempo stesso innovativo, magico ed accattivante ideato per chi ama concedersi ogni tanto al gusto dell'insolito e del particolare per chi ama portare anche a tavola lo stile nostrano.

L'interesse e la passione divengono poi il sale del successo riscosso dal magico impasto. Così se alla bontà un pizzico di fantasia sa dare più verve allora possono nascere interessanti processi di marketing e pubblicità, stuzzicanti prelibatezze dall'effetto inaspettato e di sicuro richiamo. Come inaspettato è l'ingrediente segreto che di volta in volta il pizzaiolo riserva ai clienti che scelgo "Epomeo" nella lista menù Palm Beach.

Ma chiediamo ai coniugi gestori del noto locale casamicciolese, Mario e Sofia Gravina come è nata quest'idea?

« Siamo sul mercato da circa cinque anni e come spesso accade un po' per scherzo un po' per tentare di stuzzicare i nostri clienti abbiamo giocato sull'impasto ed i suoi ingredienti»

E come andata?

« Grazie alla bravura del nostro pizzaiolo Enzo Argentario direi che la cosa è andata molto bene. La pizza non è solo buona ma cattura anche l'attenzione con la preparazione e quella sua forma tanto somigliante ad Ischia vista dal mare. La sua somiglianza con Ischia è poi in realtà anche lo specchio del suo sapore visto che abbiamo deciso di farcirla con un ripieno di prodotti tipici ischitani che poi Enzo decide di volta in volta di abbinare e guarnire a seconda dell'ordinante. È molto richiesta soprattutto dai turisti»

Come mai questa variazione sul tema?

«è per incuriosire ma anche per spingere all'assaggio visto che la nostra Epomeo ha a quanto pare uno straordinario effetto afrodisiaco ed il suo consumo è rigorosamente consigliato in coppia!»

La scelta del nome Epomeo ovviamente è collegata alla nostra Ischia?

«Certamente, ma anche perché il nostro locale si trova idealmente ai piedi della montagna anche se siamo in pieno centro a Casamicciola »

Allora qual è il segreto di questo capolavoro di bontà ideale per la copia e dinamitico per gli amanti?

« Sono i segreti della lievitazione, la cottura perfetta, gli ingredienti di prim'ordine ed un maestro pizzaiolo spettacolare. Ma anche il modo in cui i nostri collaboratori Antonio, Giuseppe, Ivano e Monica sanno presentarla e proporla al cliente ».

Allora è proprio il caso di dire quando uscite per una cena al Palm Beach: Ma tu vulivè a pizza?