



CICCIO VITIELLO

CHEF PIZZA · CAMBIA-MENTI – CASERTA

a solo trent'anni ma ne ha già fatta di strada: ha iniziato a giocare con gli impasti da bambino, nel 2011 ha aperto ai piedi di Caserta Vecchia, precisamente a Tuoro, piccolo borgo borbonico, la sua pizzeria da asporto – l'*Antica Napoli* – che poco per volta è arrivata ad avere 35 coperti (che girano anche 4/5 volte per sera). Quindi è volato a Miami per una start up di una nuova pizzeria dove ha insegnato il mondo degli impasti e contemporaneamente appreso i metodi di gestione e organizzazione di un locale. Forte di queste conoscenze, è tornato a casa trasformando l'*Antica Napoli* in *Casa Vitiello*.

Ma non si è fermato: ha frequentato corsi e si è appassionato di panificazione e lievitazione: «Sentivo la necessità di creare una mia identità. Volevo dare un'alternativa e rinnovare proprio qui dove era più difficile farlo, perché regna ed è ben radicata la tradizione. Così ho inserito nel mio menu impasti diversi a cui ho aggiunto ingredienti insoliti: canapa, curcuma, svariati cereali, finocchietto, grano arso, cacao. E poi il multicereale: avena, orzo, segale, grano saraceno, riso, farro, mais, farina tipo 2».

Poi, nel 2022, l'ulteriore *cambiamento*, appunto, con l'apertura della nuova insegna *Cambia-Menti*, questa volta a Caserta. "Quando soffia il vento del cambiamento, alcuni costruiscono muri, altri barche a vela", si legge sul sito del neonato locale casertano. Dove Vitiello prosegue a vele spiegate il suo percorso di crescita, di evoluzione, di ricerca e sperimentazione. Un esempio? La sua pizza *Recensione negativa*, che chiaramente gioca con l'ansia di clienti e ristoratori rispetto alle critiche online, proponendo una pizza il cui fondo viene dipinto di nero, a suggerire una inesistente bruciatura, con una salsa di olive.

(Identità Golose)