



 **Salvo**  
*experience*

TRUE  
NEAPOLITAN  
MASTERCLASS

*Pizza* LESSON

*Pizza* EXPERIENCE



vivi l'essenza di napoli



Napoli è una città unica che ama raccontarsi e farsi vivere. Napoli è storia, cultura e tradizione. Napoli è pizza, anzi è la patria mondiale della pizza, che trasferisce i sentimenti del territorio e soprattutto del suo popolo partenopeo. La pizza è un vero e proprio patrimonio, non solo

della cultura partenopea, ma dell'intera umanità: lo ha infatti stabilito l'UNESCO che nel Dicembre 2017 ha inserito "l'arte del pizzaiuolo napoletano" tra i patrimoni culturali dell'Umanità.

 Salvo  
*experience*



## la pizza è cultura da tramandare ed evolvere

Per noi la pizza napoletana è cultura da salvaguardare, da sviluppare ed evolvere, utilizzando tutti gli strumenti, le tecniche e le conoscenze che il mondo della gastronomia contemporanea può offrire. Questa combinazione fa sì che le due nostre pizzerie siano sempre inserite tra le migliori in tutte le guide e/o classifiche.

Ad esempio, per la guida **50 Top Pizza**, sin dalla sua prima edizione, siamo sempre stati inseriti tra le migliori **dieci pizzeria d'Italia**, per la guida Pizzerie d'Italia del **Gambero Rosso** abbiamo da **10 anni il massimo riconoscimento dei 3 Spicchi** (con punteggio 94/100) e da Giugno 2024 siamo anche segnalati dalla prestigiosa **Guida Michelin**.

GAMBERO ROSSO





La nostra Pizzeria, guidata da **Francesco e Salvatore Salvo** che rappresentano la terza generazione di una famiglia di pizzaioli da sempre dedita alla tradizione della pizza napoletana, fedele alle proprie origini, ha voluto evolvere l'eredità familiare lavorando molto sugli impasti, farine, materie prime, legume con il territorio, servizio e cantina.





La nostra offerta vuole mettere al primo posto **le eccellenze del territorio** e soprattutto della città di Napoli facendo ricerca continua, prediligendo i produttori locali e di qualità.

Ogni pizza è studiata per accontentare i gusti di tutti, dai turisti ai pizza lovers più ferrati. Inoltre, **frutto di un'attenta selezione**, sono presenti carta dei vini anche con etichette di un certo rilievo e la carta degli oli con proposte provenienti dalla Campania e non.





 **Salvo**  
*experience*



Abbiamo strutturato un percorso da svolgere in **tarda mattinata fino ad ora di pranzo** dedicato ai turisti ed ai pizza lovers, che si articola in 2 fasi:

*Pizza* **LESSON**

Una vera e propria lezione su come fare la pizza che prevede tutta la preparazione completa con l'aiuto di un esperto pizzaiolo.

*Pizza* **EXPERIENCE**

Percorsi di degustazione volti a far conoscere l'essenza della pizza napoletana così come la nostra interpretazione.



## Pizza LESSON

Una vera e propria lezione pre pranzo di circa 1 ora **su come fare la pizza** che prevede tutta la preparazione completa con l'aiuto di un esperto pizzaiolo napoletano.

Un fantastico viaggio dove verranno raccontate, attraverso **un bellissimo "storytelling"**, straordinarie storie ed aneddoti relativi al mondo della pizza, fino a mettere le mani nella farina ed acqua per impastare e poi infornare nei nostri forni la propria pizza.

## Pizza EXPERIENCE

Pensata per **i clienti in viaggio a Napoli** e tra le sue bellezze, creando per voi percorsi straordinari volti a far conoscere l'essenza della pizza napoletana così come la nostra interpretazione.

Si può scegliere tra **due diversi percorsi** che variano nella durata e nella tipologia:

- **Light** veloce aperitivo di fritti e bollicine
- **Full** degustazione delle pizze tra tradizionali e innovative a seconda delle stagionalità con un pairing di vini Campani studiato o anche con referenze da diverse provenienze nazionali.





 **Salvo**  
*experience*  
TRUE  
NEAPOLITAN  
MASTERCLASS



**Le pizzerie si trovano a San Giorgio a Cremano e a Napoli centro alla Riviera di Chiaia.**

Entrambi locali moderni, ma semplici, con forni tradizionali e friggitrice per continuare a proporre non solo pizza ma anche frittute nelle varianti classiche o più contemporanee.

Immane tappa per i napoletani, ma anche per tutti i turisti, capaci di attraversare intere regioni per venire ad assaggiare le nostre novità, per assaggiare e conoscere la vera pizza napoletana, così come viene interpretata oggi.

**COME RAGGIUNGERCI?**

**La sede di Napoli** è raggiungibile dal Porto di Napoli in pochissimi minuti a piedi, mentre quella di **San Giorgio a Cremano** è di strada per le escursioni a Pompei e Ercolano.



**Napoli**  
Via Riviera di Chiaia 271, 80121

**San Giorgio a Cremano**  
Largo Arso 10/16, 80046



**Info e contatti**

+39 081 3599926 • +39 081 275306

[info@pizzeriasalvo.it](mailto:info@pizzeriasalvo.it)