

Giuseppe  Magliano



Giuseppe Maglione



LA MIA STORIA

La mia storia comincia quando non ero ancora nato. Era il 1927 quando mia nonna *Anna Daniele* tra i bassi di Napoli preparava

pizze fritte. Le piaceva a tal punto da arrivare ad aprire una pizzeria nel 1965, che portò il suo nome. Io sono arrivato nel 1978, respirando farina e, in pratica, con le “mani in pasta”. Forse per questo mi riesce più facile comunicare attraverso le pizze, forse per questo dopo anni di pizze tradizionali ho deciso di dare un nuovo corso a questo speciale piatto dalla lunga storia. Dal 2016 accanto ai grandi classici amo inventare nuovi abbinamenti, giocando con i migliori prodotti campani e italiani, portando in tavola le mie pizze “gourmet”.



I MIEI PRINCIPI

Fare le pizze mi è sempre risultato naturale, è il modo in cui racconto al mondo me stesso. Per realizzarne una ad arte parto dalla

selezione della materia prima, solo dopo penso all'impasto che ormai realizzo esclusivamente con *farina di tipo 2*. Uso principalmente prodotti freschi, accompagnati da sott'oli, conserve e salumi certificati e di alta qualità, più spesso vi sentirete dire che se la pizza non è di stagione non è disponibile. Non usiamo prodotti surgelati ed evitiamo accuratamente quelli con conservanti e coloranti. Anche per i bambini e gli appassionati di bevande gassate abbiamo scelto realtà alternative e più attente agli ingredienti, inoltre offriamo da sempre l'impasto *senza glutine*. Gusto e salute, creatività ed artigianalità. Prediligiamo *piccole aziende locali* e comunque non troverete nulla che non sia *Made in Italy*. Ci muovono diverse ragioni: etiche, ambientaliste e salutistiche. Mangiare non può più essere un gesto inconsapevole, oggi abbiamo il diritto di conoscere ciò che ci viene servito in tavola: dall'origine della materia prima all'intera filiera.

*Tutto questo è la pizza Daniele Gourmet.
Grazie per averci preferito.*