

Bro pizzeria presenta il primo menu degustazione dei fratelli Tutino



PIANETA PIZZA - **Ciro** e **Antonio Tutino**, giovani fratelli appartenenti a una famiglia di pizzaioli da cinque generazioni, hanno inaugurato la loro pizzeria nel novembre 2019, continuando una tradizione che affonda le radici nel cuore pulsante di Napoli. Situata nella storica Piazza Mercato, la **Pizzeria Bro** è già un punto di riferimento per gli amanti della vera pizza napoletana. Grazie alla qualità e passione che caratterizzano ogni pizza, ha conquistato importanti riconoscimenti: è al 72° posto nella guida **50 Top Pizza Italia**, al 59° nella classifica **The Best Pizza Awards** e ha ottenuto **3 spicchi** nella guida **Pizzerie d'Italia Gambero Rosso 2025**, oltre a **3 Galetti** nella guida de **Il Mattino**.

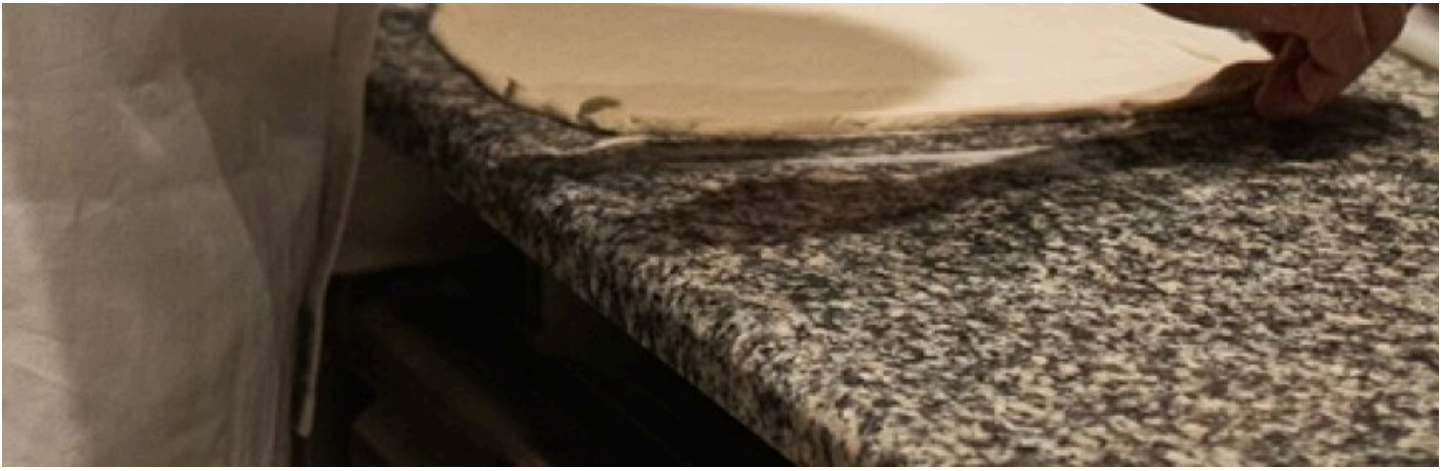
Il primo menu degustazione della pizzeria Bro (a partire da gennaio 2025):

Costo 30€

Un **menu degustazione** che lascia spazio alla sperimentazione dei due giovani fratelli pur rimanendo ancorati alla tradizionale ruota di carro, prodotto ormai simbolo della pizzeria. La ricerca non è quindi orizzontale, virando su altri impasti, bensì verticale, con uno studio profondo della materia prima, a partire proprio dalla farina. Si parte con un fritto seguito da 4 triangoli di pizza: la prima e la terza con l'impasto "classico" dei Bro con farina tipo 1 e tipo 2 con avena, la seconda con una farina ricca di fibre e l'ultima con una farina multicereali con un'aggiunta di cacao.

- 1) Domenica alle 3: frittatina di Manfredi, ragù napoletano 8 ore, ricotta di bufala e basilico
- 2) Provola e pepe a modo mio: salsa realizzata con bucce di provola e caciocavallo affumicato, provola affumicata. Dopo cottura: riduzione di datterino di collina cotto a legna, pepe nero, polvere di limone nero ossidato, basilico e olio EVO
- 3) Natale in casa Bro (impasto con farina larianello): crema di pecorino, scarola in padella. Dopo cottura: scarola riccia marinata, mela annurca ossidata, caramello dell'acqua di fermentazione e olio EVO
- 4) Mi è scoppiata la braciola: Crema al pecorino e bucce di provola, pecorino romano, riduzione di ragù napoletano, carpaccio di manzo cbt, pesto di aglio orsino, pinoli e composta di pera fermentata all'uva sultanina e olio EVO
- 5) Super Cardo Bros (impasto con farina multicereali e cacao): Funghi cardoncelli al burro, funghi cardoncelli grigliati, provola affumicata, crema chantilly al parmigiano, tartufo nero e melissa ed olio EVO.





I due 'Bro' si dividono equamente i compiti: al bancone delle pizze c'è **Ciro Tutino** (classe 1992), in sala invece il fratello minore **Antonio** (classe 1998).

Il locale si caratterizza per la sua architettura contemporanea, un parallelepipedo a due piani al centro della piazza, con una facciata chiara e l'incisione "Bro. **Ciro e Antonio Tutino - Pizzeria**" su sfondo nero. All'interno uno spazio di 160 metri quadri ospita circa 60 coperti e un concept moderno dai toni scuri, con una camera di lievitazione e due forni a legna a vista.

La filosofia di **Ciro e Antonio** si evince già dall'aspetto del loro locale: partire dalla tradizione, dalla piazza e dalla classica pizza a ruota di carro ma con uno stile rinnovato, con un design e vari aggiustamenti in chiave moderna, senza perdere autenticità.



La pizza proposta da **Ciro** si ispira alla tradizione della rota e carrett ma con qualche messa a punto. 36cm di diametro, 260 grammi di panetto, cornicione appena pronunciato e leggermente croccante. L'impasto idratato all'80% viene realizzato con una miscela di farine di **Molini Lario** di tipo 1 e tipo 2 con avena e tipo 2 macinata a pietra e subisce una lunga lievitazione (tra le 30 e le 36 ore) per garantire leggerezza, digeribilità e un sapore autentico. Anche la cottura è studiata ad hoc: invece dei soliti 450 gradi, la temperatura è impostata sui 380-400 gradi e invece dei 60-90 secondi viene cotta per 120 secondi. Gli ingredienti utilizzati sono selezionati con cura, tanto che nel menu vengono elencati i produttori partner dimostrando l'attenzione per le eccellenze del territorio campano.

"Siamo orgogliosi di offrire ai nostri clienti una pizza tradizionale ma al contempo contemporanea, fatta, pensata, condita e cotta come piace a noi, valorizzando i sapori autentici e le eccellenze locali".



La pizza: un patrimonio di famiglia:

La storia d'amore tra la famiglia Tutino e la pizza ha radici profonde che risalgono agli anni '60 con nonno Ciro e i suoi fratelli e la storica pizzeria a Porta Nolana, cuore popolare di Napoli, dove Ciro si è formato qualche anno, prima al forno e poi al banco, come vuole la tradizione. Non solo, anche la mamma di nonno Ciro, la bisnonna Nunzia della famiglia Marigliano sfornava pizze fritte in casa vendendole "oggi a otto", un sistema di credito che consentiva di consumare la pizza e saldare il conto una settimana dopo. Il papà Michele sulla scorta del padre e degli zii ha aperto un'altra pizzeria nella periferia est di Napoli a San Giorgio a Cremano dove Ciro e Antonio (dopo gli studi alberghieri di Antonio) sono cresciuti professionalmente. Locale recentemente venduto che ha lasciato spazio alla pizza a portafoglio d'asporto e allo street food in generale in due punti in centro a Napoli.

Arriviamo infine ai due "bro", due fratelli uniti dal sangue e dalla stessa passione che hanno intrapreso un nuovo percorso nel novembre 2019. Ciro, il fratello maggiore è cresciuto nelle pizzerie di famiglia, eccezion fatta per due anni trascorsi a Firenze dove ha avuto modo di spaziare, superare alcuni schemi e avere una visione che andasse oltre la classica pizza napoletana. Antonio, conclusi gli studi si è da subito cimentato in sala a completare il progetto di accoglienza. Con rispetto per la tradizione familiare ma con tanta voglia di crescere Ciro e Antonio hanno coltivato l'amore per la pizza e l'hanno resa un qualcosa di personale, plasmandola secondo i propri gusti ed esaltandone la leggerezza, la digeribilità e la consistenza, perfezionandola.

Causa covid il percorso non è stato semplice, ma la determinazione, l'umiltà e l'unione li hanno portati a resistere e raggiungere grandi traguardi nel giro di pochi anni.

Bro. pizzeria e il progetto culturale:

La storia dei due giovani Tutino non è passata inosservata, infatti sono stati più volte menzionati ed encomiati per aver ridato vita ad una piazza storica ormai dimenticata di Napoli. Hanno inoltre intrapreso una collaborazione con un tour operator di Napoli (VenusArt) per mappare i punti di interesse culturali limitrofi alla pizzeria. Non a caso molte delle pizze prendono il nome dai monumenti circostanti. Per i fratelli è fondamentale conoscere e far conoscere la storia e la cultura di Napoli ai clienti. Testimone l'ultimo shooting che li vede in giro con le loro pizze tra i vicoli di Napoli.

Il locale:

L'architetto Maurizio Vesce ha dato vita a uno spazio unico grazie alla scelta di materiali pregiati, a una tavolozza cromatica accattivante e ad una carta da parati ispirata a un caldo foliage che conferiscono al locale una personalità distintiva. Una struttura moderna concentrata su due livelli al centro di una piazza caotica fino a poco tempo fa abbandonata.

Una superficie totale di 160 metri quadrati che offre spazio per sessanta ospiti con due forni a legna, un ampio bancone da lavoro e un laboratorio a vista adiacente alla cucina. A breve la new entry di un forno elettrico e altri macchinari per ampliare l'offerta gastronomica con diversi impasti e proposte. Un ambiente informale ma attento che mette a proprio agio ogni tipo di clientela.

Il menu:

Si parte dai fritti, nello specifico le quattro proposte napoletane: crochè - patate, provola di Vico Equense, salame di Mugnano del Cardinale e pecorino romano; frittatina di pasta - bucatini di Gragnano con besciamella con burro di bufala, prosciutto cotto, provola di Vico Equense e pecorino romano; fiore di zucca - ripieno di ricotta di bufala, provola affumicata di Vico Equense e menta in pastella di birra cruda; domenica alle 3 - frittatina con mafalde di Gragnano con ragù napoletano, ricotta di bufala e basilico.

Le pizze in menu sono circa venti, molte delle quali a rotazione in base alla stagionalità. Sempre presenti le classiche ma la firma di Ciro è rappresentata da alcune pizze speciali come la "Fattore Umano" con sugo scarpariello, pomodorini del Piennolo del Vesuvio marinati, crema di pomodorini di Corbara grigliati, datterini grigliati e fior di latte di Vico Equense (sughi presenti nel benvenuto accompagnati dalla focaccia di Simone). O ancora la "Mamma d'o Carmene" con ragù napoletano cotto otto ore, tartare di manzo, caciocavallo podolico, fichi fermentati, pinoli, basilico e olio evo e la "Porta Nolana" che unisce i pomodori San Marzano DOP, il pomodoro del Piennolo confit, le alici di Cetara, la mayo al prezzemolo, l'origano di collina e la polvere di olive nere di Gaeta. Tantissime le proposte vegetariane dove l'elemento vegetale fa da protagonista per massimizzare il zero waste andando ad utilizzare il 100% di un prodotto.

I dolci sono invece affidati alla pasticceria Seccia, un'istituzione dei quartieri spagnoli, che offre delizie come il babà, la cheesecake ai frutti di bosco, la delizia al limone e la setteveli.

Presenti una selezione di birre e vini del territorio curata da Antonio Tutino.

Su Molini Lario:

Molini Lario, fondata nel 1919 a Como, è una storica azienda italiana specializzata nella produzione di farine di grano tenero. Nel corso dei suoi oltre 100 anni di attività, si è distinta per l'eccellenza qualitativa delle sue farine, raggiungendo una posizione di leadership tecnologica nel settore molitorio grazie a rigorose scelte produttive e un'attenta selezione delle materie prime.

Con un impianto moderno ad Alzate Brianza e una capacità di macinazione di 425 tonnellate al giorno, Molini Lario fornisce farine adatte sia all'industria alimentare che al mercato artigianale, mantenendo un costante impegno verso l'innovazione e la sostenibilità. La creazione dell'Accademia Farina nel 2015 ha ulteriormente consolidato la sua reputazione come punto di riferimento nel settore della panificazione. Con un centro di ricerca e formazione per professionisti del settore, vanta oggi una rete di Ambassador tra cui Ciro Tutino della pizzeria Bro di Napoli che ne utilizza quotidianamente le farine di tipo 1 e tipo 2

BRO. PIZZERIA – CIRO E ANTONIO TUTINO

Piazza Mercato 222b, Napoli

T. +39.0813797906

Pranzo: tutti i giorni tranne la domenica 12.00 / 15:30

Cena: tutti i giorni 19.00 / 23.30

Lunedì chiuso

brociroeantonioututino.superbexperience.com

bropizzeria.it

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!