Galante Tutino, dove la Pizza è l'arte della tradizione

Autore : Mister Kiatt

Data : 5 Gennaio 2019

Ho deciso di cominciare questa mia avventura di assaggiatore specializzato a San Giorgio a Cremano (NA), nella storica Pizzeria Galante Tutino che altri non è che la versione allargata dell'altrettanto storica Pizzeria Tutino di Porta Nolana.

La maestria di Lino Tutino ha reso la pizzeria un rito di passaggio per chi ama la vera e tradizionale pizza napoletana, anche se fuori dal capoluogo partenopeo e sono tanti, tantissimi i turisti che affollano la Galante.

La pizzeria è grande e con molti riferimenti ai panorami bellissimi di Napoli, la prima cosa che noti è la voglia di servire il cliente in tempi brevi e senza quelle estenuanti attese comuni dei luoghi più conosciuti grazie alla presenza di ben tre forni, di cui uno destinato all'asporto ed al domicilio. Scelta perfetta per accorciare i tempi di consegna esterni ed a tavola.

Una volta seduto comincio la mia serata mangereccia nel più classico dei modi, ordinando un fritto misto ed una coca cola mentre decido quale pizza prendere.

Tantissima scelta nel menu oltre alle pizze della tradizione Partenopea, infatti oltre alle solite Marinara, Margherita, Ripieno, Bufalina, Capricciosa, 4 Stagioni e tante altre note scorrendo il menu trovo le prime variazioni sul tema:
- Scarolina, un inno alla pizza di scarole napoletana;
- Bufalina 2.0, la classica bufalina con cornicione ripieno di ricotta;
- Cicciotto, ripieno prima fritto e poi passato al forno;
- Insigne, metà ripieno e metà crudo, scaglia e parmigiano;
- Lavezzi, margherita al filetto con bufala quadrata con cornicione ripieno di salsicce, friarielli e prosciutto;
- Made in Sud, tronchetto con salsiccia, friarielli e provola all'uscita;
- Marinara Scostumata, pomodorini del piennolo sia rossi che gialli, acciughe e olive;
- Papillon, salsiccia, friarielli, pomodoro, rucola, scaglie;
- Presidente, filetto con bufala, ricotta, cicoli;
- Rinvoltino, metà ripieno e metà bufalina;
- Squisita, bufala con pomodorini rossi e gialli;
- Zuccona, crema di zucca, provola e salsiccia.

Scelta ardua, che diventa ancora più ardua dopo il consiglio del cameriere di visionare le pizze sull'App Ufficiale della Pizzeria, e dopo vari tentennamenti decido di prendere la strada dell'amarcord, la pizza Lavezzi.

Nel frattempo è arrivato il mio fritto misto, il classico fritto con Montanarina, Crocchè, Frittatina, Arancino e Zeppoline d'Alghe. Buoni è dir poco, cottura perfetta, senza macchie d'olio e col classico sapore della tradizione.

Consiglio: se passi di qui e non ordini il fritto misto, commetti un sacrilegio.

Pur essendo piena la pizzeria, circa 140 posti a sedere, i tempi di attesa sono ottimi, ed una decina di minuti dopo aver terminato il mio fritto arriva anche la pizza.

Un’apoteosi di sapori unici; subito si nota la freschezza e la genuinità degli ingredienti scelti e soprattutto la mano di un maestro, di quelli veri, dell'arte della pizza napoletana. Insomma, la velocità col quale divoro questa prelibatezza ricorda molto gli scatti in velocità del Pocho.

La pizza è buona e leggera, impasto perfetto e cottura altrettanto perfetta; come direbbero i grandi della cucina "i sapori hanno legato perfettamente", ma poiché sono un umile divoratore di cibo io vi dico "uagliù è ò mostr".

Squisiti anche gli Straccetti con Nutella, un modo dolce per chiudere questa splendida esperienza.

Conclusioni: Lino Tutino è un maestro storico della pizza napoletana ed ha fatto una scelta, continuare a stupire con i sapori tradizionali senza piegarsi troppo alla moda Gourmet. Scelta che io condivido per lo stile e per la qualità col quale ho mangiato.
Se volete mangiare la tradizione e volete uscire dalle mura napoletane, sicuramente Galante Tutino è una scelta perfetta.

Portafame: una delle sorprese della serata è certamente il conto, qui potete mangiare tradizione e sapori unici a prezzi realmente accessibili e soprattutto avere lo stomaco pieno ma non pesante.

Per chi: per tutti, gruppo di amici che vuole una tranquilla serata "a pizza", coppie senza pretese romantiche, famiglia. Signori, questa è una classica e tradizionale Pizzeria Napoletana con i suoi enormi pregi senza inchino a questa o quella moda.

Uagliù Mister Kiatt s'è fatt Kiatt anche stasera.