

## PIZZA NAPOLETANA DOC

### LA PIZZERIA "LA MAFALDINA": UN ANGOLO DI COSTIERA AMALFITANA NEL CUORE DI PADOVA



Nel cuore del centro storico di Padova, la Pizzeria La Mafaldina offre un'esperienza culinaria che trasporta i suoi ospiti direttamente sulla splendida Costa d'Amalfi. Inaugurata nell'estate del 2017, La Mafaldina nasce dalla volontà di ricreare un ambiente legato alle tradizioni, ai sapori autentici e ai colori vivaci della terra natale del fondatore.

#### **Le Origini e l'Ispirazione**

L'ispirazione per La Mafaldina è venuta durante

una passeggiata tra le viuzze della Costa d'Amalfi, quando i ricordi di un'infanzia trascorsa in questo incantevole luogo hanno fatto riaffiorare la voglia di portare un pezzo di quella magia a Padova. Il fondatore ha voluto ricreare non solo i sapori, ma anche l'atmosfera familiare e accogliente degli anni '60, quando suo nonno Nicola Giordano aprì la storica Pizzeria Ponte Molino, una delle prime pizzerie di Padova.

#### **Un Ambiente Familiare**

Entrare a La Mafaldina è come fare un tuffo nel passato, in una tipica casa della Costiera Amalfitana dei primi anni '60. Ogni dettaglio, dai colori agli arredi, è stato attentamente curato per creare un ambiente che fa sentire gli ospiti come a casa. Questo è il vero spirito del locale: un luogo dove la tradizione incontra L'Impasto Napoletano e gli Ingredienti DOP

#### **L'Impasto Napoletano e gli Ingredienti DOP**

Le pizze sono il risultato di una lunga lievitazione e di un'accurata selezione di ingredienti. L'impasto, soffice e leggero, è tipicamente napoletano, frutto di un processo che garantisce una pizza digeribile e saporita.





Gli ingredienti utilizzati sono tutti DOP e provengono da piccole produzioni tradizionali del Sud Italia, spesso presidi Slow Food. Questo impegno nella scelta delle materie prime valorizza i territori e recupera antichi mestieri e sapori.

## Un Menu di Eccellenze

Il menu offre una varietà di pizze che celebrano la tradizione napoletana con un tocco di autenticità amalfitana. Come si può notare dal menu, è interessante osservare che l'offerta comprende vari tipi di margherita, dove a cambiare sono solo gli ingredienti base: diversi tipi di pomodoro e diverse varietà di mozzarella. In questo modo, si possono assaporare diversi sapori mediterranei. Ecco alcune delle proposte:

- **Marinara DOP:** Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese, aglio, origano e olio extravergine di oliva.
- **Margherita "La Classica":** Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, fiordilatte di Agerola, basilico e olio extravergine d'oliva "Rosì" delle Sorelle Garzo.
- **Margherita Extra DOP:** Conserva di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, fiordilatte di Agerola, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, basilico fresco, Grana Padano grattugiato e olio extravergine di oliva frantoio Muraglia.
- **Corbarì:** Pacchetelle di pomodorini gialli di Corbara DOP, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, basilico fresco e olio extravergine di oliva frantoio Muraglia.
- **'O Piennolo DOP:** Pacchetelle di pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, basilico fresco e olio extravergine di oliva frantoio Muraglia.
- **Margherita a filetto pizza bianca:** Mozzarella di bufala di Battipaglia, pomodorino fresco in cottura, basilico fresco, provolone del Monaco grattugiato e olio extravergine di oliva frantoio Muraglia.
- **Provola e pepe:** Conserva di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, provola affumicata di Agerola, pepe nero, basilico fresco e olio extravergine di oliva frantoio Muraglia.



## L'accoglienza

Sin dall'ingresso il cliente viene accolto da un team di professionisti guidato dalla tradizione per l'ospitalità, è sempre pronto a farti sentire speciale. Ognuno riceve un sorriso e un caloroso benvenuto, proprio come se fosse un caro amico di famiglia. La missione è quella di offrire non solo un pasto delizioso, ma un'esperienza indimenticabile che celebra i sapori autentici e l'accoglienza tipica del Sud Italia.

## Conclusioni

La Pizzeria La Mafaldina non è solo un luogo dove gustare ottime pizze, ma un'esperienza che unisce tradizione, qualità e accoglienza. Se cercate un angolo di Costiera Amalfitana nel cuore di Padova, La Mafaldina è la vostra destinazione ideale.

