Travelnostop
il giornale del travelling italiano

edizione Sicilia

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

Se la pizza diventa attrazione turistica, il caso di Vitaliano a Rosolini

notizia pubblicata **08 Agosto 2018** alle ore **10:00** nella categoria **Enogastronomia**



A volte anche assaggiare una pizza buona, con una lievitazione particolare può rappresentare un'attrazione turistica. È quello che succede ai turisti che visitano la zona di Siracusa. E così tra un tuffo alla Riserva di Vendicari e una passeggiata tra i vicoli del borgo marinaro di Marzamemi, sono in tanti quelli che fanno tappa a Rosolini solo per provare la pizza di Vitaliano Fronterrè che nel 2014 ha conquistato il premio Best in Sicily 2014, ideato da cronachedigusto.it.

Dopo un'attenta ristrutturazione 'Vitaliano Ristorante Pizzeria', in viale Aldo Moro 8 a Rosolini, ha riaperto i battenti a fine dicembre 2017. Ma gli ingredienti di ottima qualità e il segreto di una lenta lievitazione sono rimasti intatti.

"Il mestiere ce l'ho nel sangue – racconta – Mio padre da piccolo mi portava con lui a fare il fabbro, ma io scappavo per andare a fare le pizze. Questo mestiere richiede sacrifici, ma una cosa la fai bene solo se la fai con passione". Una passione che condivide con la moglie Rosanna che gestisce con lui il ristorante pizzeria.

Per info e prenotazioni: tel. 0931 859994.

https://www.facebook.com/vitalianoristorante/