

Errico Porzio è oggi un maestro pizzaiolo discendente da un'antica e storica famiglia di pizzaioli napoletani. Al forte legame con le sue origini ha coniugato lo studio e la ricerca per portare l'innovazione nel suo lavoro, proponendo il suo modo di fare la pizza.

Errico ha portato una grande varietà negli impasti, sperimentando tecniche e metodi di lavoro totalmente personalizzati, e nei suoi topping, ricercando prodotti nelle piccole aziende artigianali e rivolgendo sempre grande attenzione all'assoluta qualità.

Ma quello che rende davvero uniche le sue pizze è la creatività che Porzio ogni giorno mette nel suo lavoro. Il suo motto è **#saddasapefa**, ovvero abbinare il rispetto per la tradizione con la continua ricerca dell'innovazione.

Errico Porzio ha creato un nuovo format della pizza napoletana, che deve essere sempre originale e fantasiosa. Passione, amore, dedizione, studio, impegno, costanza sono tutti fattori imprescindibili per diventare un bravo pizzaiolo, ma per diventare 'Il Pizzaiolo' ci vuole anche altro.

Per Errico la pizza è una tela bianca e come un artista ogni volta crea qualcosa di nuovo.

Sperimentare, osare, inventare sono azioni essenziali per poter offrire ai clienti una pizza unica e speciale che solo nella pizzeria di Errico Porzio si può gustare.

Da oltre 10 anni Errico Porzio è anche docente della Multicenter School dove tiene un corso per pizzaioli di 600 ore in 4 mesi, in cui si apprendono nozioni teoriche e pratiche.

Gli aspiranti pizzaioli, infatti, passano anche tante ore in laboratorio ad imparare tutte le tecniche, gli strumenti ed i segreti per realizzare una buona pizza.