



Paolo De Simone: quando la pizza diventa ambasciatrice di un territorio

La mozzarella di bufala campana e la sua versione nella mortella, ovvero avvolta nelle foglie di Mirto, la soppressata di Gioi Cilento, il Carciofo bianco di Pertosa, il Tonno di Palinuro e le Alici di menaica: sono solo alcuni alimenti tipici di un territorio, quello del **Parco Nazionale del Cilento**, terra di miti e tradizioni, che oggi vivono una nuova vita perché sono diventati i protagonisti di una pizza speciale, quella della pizzeria **“Da Zero- Pizza e Territorio”** di **Paolo De Simone, Giuseppe Boccia e Carmine Mainenti**. Tre amici, Simone, Giuseppe e Carmine, che sono diventati involontari ambasciatori di un territorio e che oggi, con ancora più consapevolezza, sono determinati nel far conoscere le eccellenze cilentane in altri territori, come testimonia l'apertura di due nuove pizzerie nel 2018 ed un progetto nuovo che vedrà la luce agli albori del 2019. A raccontarci la storia di questa nuova imprenditorialità del Sud è proprio Paolo De Simone, il braccio operativo del progetto, perché lui fra i lievitati ci è cresciuto: è passato un po' di tempo da quando, da bambino, osservava i gesti della nonna Maria che faceva il pane, ma quelle scene domestiche sono rimaste così impresse nella memoria di Paolo che da grande ha deciso di replicarli fino a farne un lavoro. Lo incontriamo a Vallo della Lucania, importante centro della provincia di Salerno e cuore del Parco Nazionale del Cilento, nel grande panificio di sua proprietà e gli chiediamo di raccontarci questa bella storia che narra una nuova imprenditorialità made in Sud, giovane ma determinata e sempre più consapevole.



Paolo oggi fai parte della nuova generazione di piazzaioli che ha cambiato il volto della pizza, ma rispetto ad altri tu hai il merito di aver portato sulle tue pizze esclusivamente gli alimenti di un territorio specifico, quello del Cilento: come e quando è iniziato il tuo percorso?

“Ho studiato all’ alberghiero e successivamente ho fatto vari corsi di perfezionamento sulle lievitazioni, come quello alla scuola Cast alimenti; la prima esperienza lavorativa importante è stata nel 2006 quando ho aperto un panificio in un supermercato con l’ intento di portare la qualità artigianale nella grande distribuzione, molto diversamente da quello che accade oggi”.

Quando hai deciso di metterti in proprio?

“Da sempre mi ispiro a mia nonna Maria e al lavoro antico: mia nonna faceva il pane in casa con la tecnica della lievitazione naturale e io ho riprodotto quel metodo nel mio lavoro. Ho avuto anche la fortuna di nascere in un posto, l’ entroterra del Cilento, dove abbiamo mangiato sempre e solo prodotti genuini e tradizionali, così ho aperto il mio primo panificio nella mia città, Vallo della Lucania, e nel contempo vendevamo anche prodotti alimentari di qualità delle aziende locali”.

Quando è nata l’ idea di aprire una pizzeria?

“Nel 2014 con due miei amici, che poi sono diventati i compagni di avventura, Giuseppe Boccia e Carmine Mainenti, abbiamo compreso il momento di evoluzione della pizza ed abbiamo avuto l’ idea di realizzare una pizza buona che potesse anche raccontare la nostra terra, che genera alimenti unici. Abbiamo aperto due sedi in Cilento: la prima a **Vallo della Lucania** e la seconda ad **Agropoli** che da subito hanno avuto un ottimo riscontro”.



Poi è arrivata la scommessa di Milano: perché spostarsi?

“L’ opportunità è arrivata durante Ex.po a Milano: durante la manifestazione ci hanno raggiunto tanti cilentani e campani che risiedono a Milano e hanno iniziato a chiederci di aprire una sede in città per sentirsi più vicini a casa e così ci siamo convinti che poteva essere un’ opportunità: infatti si è registrata un’ ottima risposta e anche tanti milanesi hanno iniziato a conoscerci”.

Poi è arrivata, lo scorso luglio, l’ apertura a Matera, una piazza insolita per gli investimenti della ristorazione: perchè avete fatto questa scelta?

“Abbiamo voluto approcciarci ad un territorio turistico/culturale: Matera, infatti vive di turismo grazie ai famosi “Sassi” e nel 2019 sarà Capitale della cultura. La risposta è stata da subito positiva perché siamo stati i primi in zona, a fare pizza di qualità e poi la location, nel sito archeologico, è davvero bella. In questa pizzeria utilizziamo il grano tenero sposato con i prodotti lucani, oltre alle nostre pizze che si trovano in tutti i punti vendita”.



E noi possiamo confermarlo perché la pizzeria di Matera l’ abbiamo visitata e l’ impatto è stato entusiasmante: due grandi sale ricavate nel sito archeologico che creano un’ atmosfera inedita per una pizzeria. Il luogo è stato trattato con il massimo rispetto, con un impatto delicato e lavori realizzati per esaltarne l’ ambiente: un gioco di sospensioni esalta i chiaroscuri dell’ interno dei sassi, tipicamente cavernoso, e poco è stato aggiunto per non snaturare l’ autenticità del luogo. La pizza, inoltre, è stata accolta con piacere, considerato che Matera, con la vicina Puglia, è produttrice di grani e la focaccia è da sempre un alimento

della tradizione. Ma il trio cilentano viaggia velocemente, è il caso di dirlo, e solo lo scorso 22 novembre è stato inaugurato il secondo punto vendita all'ombra della Madonnina.

Paolo un'altra pizzeria a Milano, perchè?

“Milano ci ha accolto benissimo e con la seconda pizzeria abbiamo voluto dare qualcosa in più. Siamo in zona Brera, vicino al Teatro alla Scala. In questa nuova pizzeria abbiamo scelto uno stile più elegante e ricercato, utilizzando il legno e le maioliche nostrane, perché far conoscere il bello e buono del Cilento resta sempre la nostra missione. La novità è l'introduzione, nel menù, di un piatto tradizionale, ovvero i cavatelli con il **ragù cilentano**, fatto con vari pezzi di carne di maiale, le cotiche e le polpette; i cavatelli li facciamo noi ogni giorno. Poi c'è il piatto “Viaggio nel Cilento”, una degustazione fatta di otto mini-porzioni di piatti tradizionali: melanzane imbottite, “foglie e patate”, torta rustica di scarola, mozzarella nella mortella, soppressata di Gioi, pizza fritta e verdure sott'olio. Anche l'assortimento dei vini è cresciuto e da tre aziende ora siamo passati a sette”.



Parliamo proprio delle vostre pizze e dell'impasto: quali sono le caratteristiche?

“Da sempre lo scopo è stato quello di produrre un impasto digeribile. Utilizziamo un mix di farine che misceliamo noi: non sono tutte macinate, come nel caso della farina di Tipo1 che è semi-integrale. La lievitazione va dalle 30 alle 48 ore. Non badiamo alle tendenze e non rincorriamo la moda del cornicione a canotto: vogliamo fare una pizza buona da mangiare, facile da digerire e che rimanga impressa per i topping esclusivi del territorio cilentano. Questa scelta si è rivelata vincente non solo perché ha dato origine ad una pizza

unica, ma anche perché si è innescato un meccanismo di crescita di tutte le aziende da cui ci forniamo, lo sviluppo di una micro-economia cilentana. Da quando abbiamo iniziato siamo sempre rimasti fedeli all'idea che ci ha ispirato e non abbiamo mai cambiato fornitori, anzi abbiamo collaborato insieme per migliorarci: con l'azienda Madia di Capaccio-Paestum abbiamo fatto un lungo lavoro sulla selezione dei pomodori, allo scopo di raggiungere l'eccellenza, altre aziende hanno raddoppiato la produzione grazie alla nostra collaborazione. Questo progetto è un sogno realizzato: sono cose belle".



E adesso, ci sono nuovi progetti in cantiere?

"Sì, posso anticiparti, in esclusiva, che a gennaio "Da Zero" vedrà la luce a Torino. Per mantenere una qualità alta non si potranno aprire tantissime sedi perché c'è anche molta stanchezza: io per esempio, lavoro ormai sette giorni su sette ma c'è molta soddisfazione e anche con i colleghi pizzaioli di tutta Italia si è creato un grandissimo scambio costruttivo di cui sono molto contento".

Aspettando l'apertura a Torino, è il caso di dire che "Da Zero- Pizza e Territorio" lieviterà ancora.

Manuela Di Luccio

Pizzeria DaZero

via Bernardino Luini, n 9 – Milano Tel. 0283529189

via dell'Orso, 4 – Milano Tel: 02 83419934

via Angelo Rubino, n1 – Vallo della Lucania (SA) Tel.

0974717387

via Madonna della Pace, n 58 – Agropoli (SA) Tel 09741848007

Via Madonna delle Virtù n, 12 – Matera Tel: 0835 1652369

www.cominciadazero.com



A Bologna la “Rivoluzione del pane” la fa il Forno Brisa

Hanno preso un antico mestiere, quello del fornaio, figura solida nelle memoria popolare, e lo hanno plasmato, lo hanno riportato in voga, facendolo diventare un mestiere moderno: questa è stata la vera “Rivoluzione del pane” attuata dal **Forno Brisa a Bologna**. Sono passati solo tre anni, ma che sembrano molti di più se pensiamo al fatto che oggi l’attività oltre a festeggiare il 3° compleanno, inaugura anche il punto vendita n° tre e nel frattempo ha anche rilevato la pizzeria Teglia: la formula vincente di questo format, infatti, è il desiderio di creare una grande famiglia lavorativa che sia anche una “locomotiva di filiere” – come ci hanno spiegato. Oggi il progetto Brisa è più completo e da forno-pizzeria, seppur di ottima qualità, oggi si è evoluto in uno spazio con più offerta: pane e pizza da asporto o da consumare in loco, servizio bar caffetteria e adesso anche mescita di vino e lavagna dei cocktail –leggi aperitivo-.



Noi abbiamo incontrato **Pasquale Polito**, uno dei fondatori iniziali del brand, e gli abbiamo chiesto di raccontarci questo format che ha coinvolto un' interessante partecipazione di produttori fra aziende agricole biologiche, apicoltori, produttori di conserve e confetture, pastifici e birrifici.

Pasquale, quando hai iniziato a mettere le mani in pasta?

“Io sono abruzzese e mi trovavo a Bologna per studi: mi ero laureato in Geografia del territorio e stavo per intraprendere un Dottorato di Ricerca. Negli anni dell' Università, però, mi ero appassionato al mondo dei lievitati e avevo iniziato a mettere le mani in pasta e sfornare prodotti vari, dal pane al panettone, che poi regalavo agli amici: il passaparola, però, si era così diffuso anche nel mio quartiere che ero arrivato al punto di ricevere veri e propri ordini”.



Come è avvenuto il passaggio da hobby casalingo a lavoro imprenditoriale?

“Nel 2013 ho partecipato ad un raduno della rete semi-rurale a Peccioli, in provincia di Pisa, e lì sono entrato in contatto con circa 300 panificatori e agronomi e soprattutto ho conosciuto **Davide Longoni**, panificatore e studioso dei cereali, che mi ha segnalato la scuola di **Slow Food** a Pollenzo, dove mi sono iscritto al corso in panificazione e dove ho conosciuto i miei futuri soci”.



Quando è nato il progetto del Forno Brisa?

“Durante il corso ho conosciuto **Gregorio Di Agostini** che oggi è il responsabile della produzione, e **Davide Sarti** che oltre al corso di Slow Food ha lavorato da Bonci; insieme ad altri due soci, che avevano studiato per diventare Mastro birraio, abbiamo creato una società. Con il tempo ci sono stati dei

cambiamenti e, visto che il nostro obiettivo condiviso è sempre stato la felicità, i due soci birrai sono usciti dal progetto, mentre noi rimasti ci siamo concentrati sul format del panificio. A far parte della squadra si è aggiunto **Enrico Cirilli**, formatosi nella gastronomia, che ha sviluppato il reparto del caffè. Nel secondo locale, infatti, all'attività di vendita di pane abbiamo affiancato quella di bar-caffetteria con una scelta di caffè selezionati. Oggi siamo in totale 27 persone e, anche se io e Davide Sarti rimaniamo i titolari, ci sentiamo una grande famiglia in cui ognuno dà il proprio apporto con competenze, osservazioni e punti vista, perché ognuno può migliorare il progetto. Il nostro logo è una casetta, come elemento di familiarità, e nel punto vendita che abbiamo appena inaugurato abbiamo dedicato un'intera parete ad un murales su cui sono riprodotti i volti di tutti noi e anche delle persone che ci hanno dato fiducia nel realizzare questo progetto".



Seppur in società, l'investimento iniziale è stato comunque importante. Cosa puoi raccontarci in merito?

"All'inizio abbiamo investito circa 300 mila euro ma sono stati notevoli anche gli ostacoli da superare, in primis quello di trovare un locale con la canna fumaria. Poi c'è stato un successivo investimento sul laboratorio per ottimizzare la produzione e che ha consentito l'apertura degli altri due punti vendita. Senza il supporto, anche economico, di alcune realtà legate al mondo della panificazione, non sarebbe stato possibile passare ai fatti perché all'inizio le banche ci chiudevano le porte in faccia. Posso dire che una start-up non è facile da gestire".



Come è fatto il vostro pane?

“Ne abbiamo di vari tipi. Utilizziamo i grani antichi di diverse tipologie e farine biologiche. Dal 2016 abbiamo aperto la nostra azienda agricola in Abruzzo e stiamo coltivando esclusivamente il nostro grano su un terreno di 10 ettari di seminativo. Insieme al prof. **Ceccarelli** abbiamo realizzato un **miscuglio evolutivo**, ovvero un mix di grani antichi che si adattano a tutti i tipi di terreno, in modo da avere una buona resa di grano ogni anno. Da questo grano otteniamo il nostro pane “Nocciano”. Sforbiamo pagnotte da 2 chili perché quel formato rende meglio e anche il rapporto crosta/mollica è adeguato. Poi ci siamo specializzati nella Bakery, ovvero i tutti i prodotti da forno dolci: crostate, muffin, torte da forno. E poi ci sono le pizze, su cui cerchiamo di esaltare gli alimenti delle tante aziende di eccellenza, tutte biologiche, con cui collaboriamo”.



Cos' ha di particolare e quali sono le new entry del terzo punto vendita?

“Qui vogliamo realizziamo l'idea di negozio di quartiere moderno, un luogo pensato per una sosta medio-breve: oltre agli altri servizi, facciamo anche mescita di vino e cocktail bar: per il vino abbiamo scelto aziende che lavorano con agricoltura bio-dinamica e avremo quattro vini al mese a rotazione, invece per i cocktail abbiamo scelto prodotti di eccellenza come la linea di liquori Di Baldo. La novità è l'introduzione del Menù-Mag: il classico menù diventa un magazine in cui trova spazio il racconto dei prodotti e cambierà ad ogni cambio menù. Infine, vogliamo fare formazione nel nostro laboratorio, con tre tipologie di corsi che vanno dal classico work-shop a corsi più strutturati per fare pane, pizze e caffè-filtro e poi uno “Advanced” per imparare a fare il nostro pane, i grandi lievitati e approfondire il mondo del caffè”.



Secondo te, qual' è l' elemento che ha decretato questo successo?

“Innanzitutto le relazioni sincere, che sono alla base del progetto, e poi la competenza, il coraggio, la determinazione e la varietà dei prodotti. Noi non abbiamo distributori ma abbiamo scelto accuratamente i fornitori cercando piccole realtà d' eccellenza: questo aumenta il lavoro del magazzino ma ci rende soddisfatti. Anche la nostra comunicazione è rimasta informale e cerchiamo di ascoltare il cliente ed offrire qualcosa di buono, come faresti a casa quando viene a trovarti un amico”.

Quali sono i progetti per il futuro?

“Facciamo già tante cose, tra cui il servizio catering e la formazione. Abbiamo raggiunto traguardi importanti, come quando siamo andati a formare il personale dello chef stellato Mauro Colagreco, ma vorremmo crescere ancora. Il futuro potrebbe vedere realizzarsi il sogno di un vero e proprio Mulino Brisa con uno spazio –caffè più grande e la realizzazione di una nostra Academy: tutto ciò potrebbe avverarsi nel 2020”.

Manuela Di Luccio

Forno Brisa – Bologna

Via Galliera 34/D

Via Castiglione 43

Via S. Felice 91/A



Salvatore e Matteo Aloe: la professionalità prima della passione

E' una storia iniziata nel 2010 quella della pizzeria **Berberè** di **Salvatore** e **Matteo Aloe**, eppure dopo soli otto anni ha già fatto scuola e ha ispirato tanti avventurosi pizzaioli - imprenditori . Abbiamo fatto una chiacchierata con Salvatore Aloe per comprendere dall' interno le dinamiche di questo modus operandi che fin dalla prima apertura nella prima periferia bolognese, a Castelmaggiore (**Bo**logna), ha operato una piccola rivoluzione.

Salvatore, come è nata l' idea di diventare imprenditori della pizza?

“Io e mio fratello Matteo, calabresi, vivevamo a Bologna dove eravamo venuti per studiare e, fin dal nostro arrivo, ci eravamo accorti che in città mancava una buona pizzeria di qualità. Da un nostro desiderio personale, quindi, è partita la nostra avventura, ma ci sono voluti due anni di studio per giungere all' inaugurazione del primo locale a Castelmaggiore. All' epoca, anche se non parliamo di tanto tempo fa, in Italia il mondo della pizza era statico, molto legato alla tradizione e c' erano solo due operatori del settore che stavano provando a fare qualcosa di nuovo e diverso dal solito: Gabriele Bonci e Simone Padoan”.



Da cosa siete partiti?

“Noi volevamo rimanere legati alla tradizione, però facendo le cose fatte bene. Innanzitutto ci siamo concentrati sull’ impasto e abbiamo iniziato a studiare per capire da dove partire; fondamentale è stato l’ incontro con **Beniamino Bilali**, maestro della lievitazione e cultore del Lievito Madre, che ha dato un apporto importantissimo al nostro progetto. Inoltre, io e mio fratello abbiamo unito le nostre competenze: io vengo dal mondo dell’ economia e del marketing e mio fratello, che mentre studiava aveva lavorato in alcuni ristoranti di qualità, ha provveduto a trovare i fornitori giusti”.

L’ impasto, infatti, è una delle caratteristiche delle vostre pizze: puoi spiegarcelo con parole semplici?

“L’ impasto principale viene realizzato con farina di Tipo 1, una parte di farina integrale, Lievito Madre e un’ alta percentuale di idratazione; poi ci sono anche altri impasti che prevedono l’ utilizzo di cereali. Il tempo di lievitazione è minimo di 24 ore e poi diamo molta importanza alla temperatura perché ogni tipo di fermentazione ha le sue temperature da rispettare: è importante lavorare con il caldo”.



Siete stati tra i primi a guardare fuori dal territorio e puntare sull’ estero, prima però avete realizzato una serie di aperture strategiche in alcune città italiane: come avete fatto per entrare in mercati che non conoscevate?

“Firenze è stato il primo punto vendita fuori Bologna: una città vicina che ci ha permesso una “gestione facile”. Nel 2015 abbiamo partecipato a Ex.Po Milano che è stato un trampolino importante per allacciare nuovi contatti e allargare gli orizzonti: in particolare, in quell’ occasione

abbiamo conosciuto Don Luigi Ciotti, fondatore di “**Libera**”, che ci ha proposto di aprire una pizzeria a Torino all’ interno della sua comunità, che è stata inaugurata nel 2016; nello stesso anno abbiamo inaugurato la pizzeria di Milano. Nel 2017 ha visto la luce il punto vendita di Londra, città a cui io e mio fratello siamo affezionati perché ci andavamo spesso da turisti”.



Ci spieghi come si realizza questo tipo di ambizione, come si entra in un mercato estero?

“Credo che sia necessario imporre l’ autenticità, ovvero adattarsi al gusto non italiano ma senza stravolgersi o svendersi. Ti faccio un esempio: i londinesi non accettavano l’ idea del Caciocavallo Podolico grattugiato sulla pizza all’ uscita dal forno: per loro andava fuso in cottura ma noi siamo rimasti fedeli al nostro modo di trattare gli ingredienti, per cui abbiamo deciso di ritirare quella pizza su quel mercato. Per il resto gli ingredienti e le pizze sono uguali in tutte le nostre pizzerie: pensiamo che i prodotti non vadano traditi. Un altro aspetto importante è quello dello studio dei problemi del mercato: noi lo facciamo e stiamo raccogliendo i primi risultati a due anni dall’ apertura”.



Poi, c’ è l’ aspetto legato alla gestione pratica: come fate ad assicurare la vostra presenza in tutti i punti vendita?

“Tutti i nostri ristoranti sono diretti da noi; sicuramente viaggiamo molto e una settimana al mese la passiamo a Londra, ma soprattutto puntiamo molto sulla formazione del personale. In questo contesto si parla molto spesso di passione, noi invece abbiamo una nostra filosofia per cui formiamo i nostri dipendenti sulla professionalità. Pensiamo che la strada giusta sia insegnare a ragazzi di 20 anni un mestiere fatto

di dedizione e professionalità: per fare questo, bisogna anche abolire l'idea che un pizzaiolo debba avere dei segreti per il proprio impasto anzi bisogna trasferire ai propri dipendenti tutte le informazioni per lavorare al meglio”.

Salvatore, avete fatto un percorso brillante ma anche impegnativo: ci sono nuovi progetti per il futuro?

“Sì, ormai abbiamo 120 dipendenti e le cosiddette “secondo linee” sono pronte a crescere e anche noi vorremmo realizzare nuovi progetti. In Italia, in alcune città ci si può ancora consolidare ma noi guardiamo anche all'estero. La direzione del mercato è quella buona e anche i colleghi aiutano a mantenere alta la qualità. Una nuova pizzeria Berberè potrà esserci”.

Manuela Di Luccio

www.berberepizza.it



Pignalosa Pizzeria a Salerno: una nuova storia di pizza

Vi abbiamo già raccontato di quanto il mondo della pizza sia in evoluzione e di quante nuove aperture di pizzerie siano

all'ordine del giorno in tutta Italia; la pizza non è più legata esclusivamente al territorio napoletano ma è riuscita a declinarsi nei vari regionalismi e diventare "italiana". Ma un'altra storia di pizza è possibile, soprattutto se i protagonisti sono un bravo pizzaiolo come **Giuseppe Pignalosa** e una città che vive un momento di grande impulso turistico come **Salerno**. Ha aperto lo scorso 20 settembre **Pignalosa Pizzeria** a Salerno, la seconda pizzeria di Giuseppe Pignalosa dopo il locale storico di famiglia ad Ercolano; in questa nuova avventura il pizzaiolo vesuviano è accompagnato da un gruppo di validi soci, tra cui spiccano i nomi di **Enzo** e **Fabio Esposito** già imprenditori di successo nel settore della ristorazione in quel di Salerno (Pescheria) e sulla Costa del Cilento. E' un momento importante per Giuseppe, anche piuttosto faticoso, infatti l'abbiamo incontrato al rientro dal Pizza Village di New York, evento promosso dal **Mulino Caputo** a cui ha preso parte insieme ad un'importante delegazione di pizzaioli napoletani.



Giuseppe, da qualche anno sei diventato uno dei protagonisti della pizza napoletana: ci racconti la tua storia lavorativa?

“Sono figlio d'arte, mio padre ha aperto la prima pizzeria di famiglia, La Gardenia, nel 1970 a S. Giorgio a Cremano. Non nascondo che per un po' di tempo ho fatto il figlio di papà, fin quando proprio lui ha deciso di mandarmi a Milano, a 15 anni, a fare esperienza in una pizzeria di cui era socio: da lì la mia vita si è legata alla pizza”.

Come si è evoluto il tuo percorso?

“Nel 2002 abbiamo aperto ad Ercolano la pizzeria Le Parùle che vuol dire “orto”. La vera svolta è arrivata nel 2013, quando abbiamo iniziato a guardare all'eccellenza: abbiamo capito che la nostra zona, alle pendici del Vesuvio, è un tesoro di eccellenze alimentari e così abbiamo iniziato a rivolgerci ai

piccoli produttori di qualità ed insieme abbiamo iniziato a fare rete. Molti alimenti tipici delle falde del Vesuvio sono divenuti Presidio Slow Food e io stesso sono stato scelto dalla stessa associazione come pizzaiolo- ambasciatore”.



Oggi la pizza buona si può fare in tanti modi e ogni pizzaiolo ha la sua ricetta e i suoi segreti: la tua pizza come viene realizzata?

“Utilizziamo un impasto con il 70% di idratazione che viene fatto lievitare 24 ore. Per l’ impasto, che è “diretto” e senza l’ uso della biga, utilizzo un blend di farine e non sono legato a nessun mulino specifico: preferisco scegliere la qualità di volta in volta perché ogni azienda che lavora bene merita di essere provata e conosciuta. Ti dirò che all’ inizio la mia pizza non era molto apprezzata ma quando abbiamo iniziato a raccontarla, parlando anche degli alimenti che l’ accompagnavano e del lavoro che c’ è dietro, è arrivato il “boom””.

Come nasce il progetto di una pizzeria a Salerno?

“Tutto è iniziato lo scorso anno: nel corso della cerimonia per la consegna del “Premio Mangia e Bevi”, dove ero stato convocato come Miglior Pizzaiolo 2017: in quell’ occasione ho conosciuto Enzo Esposito che a sua volta era stato premiato per il Miglior ristorante di pesce con Pescheria e da lì è nata un’ amicizia che è sfociata in questo progetto che vede coinvolti altri due soci, i fratelli **Guido** e **Marco Guariglia** e che ha richiesto un anno di lavoro. L’ impatto sulla città è stato eccezionale, a soli 10 giorni dall’ apertura ci stiamo già ingrandendo e guardiamo al futuro con entusiasmo pensando all’ apertura di altri locali. Salerno, tra l’ altro, è diventata una piazza interessante ed ambita”.



La pizzeria, aggiungiamo noi, è davvero molto bella e si distacca dall' idea di pizzeria tradizionale: gli interni, caratterizzati dal colore blu cobalto che ricorda il mare di Salerno che è proprio di fronte, sono ricercati e raffinati con tavoli di design, sedute in velluto, sospensioni. C' è poi un' interessante carta dei vini e delle birre, un' ampia proposta di fritti, imprescindibili dalla tradizione campana e infine lei, la pizza, declinata in 20 varietà che accontentano tutti gusti: una pizza leggerissima, quasi una nuvola, che coniuga alla perfezione tradizione ed innovazione.



La pizza oggi non è più solo napoletana ma vede nuove espressioni, a volte anche molto lontane da quella originale: tu come vedi questa evoluzione?

“Non amo alcune estremizzazioni ma sicuramente ci sono pizzaioli di altre regioni che hanno fatto un buon lavoro e che meritano apprezzamento, fra questi per me ci sono Renato Bosco e Simone Padoan”.

Giuseppe, sei reduce dal Pizza Village a New York dove hai rappresentato il volto della pizza napoletana insieme ad altri 19 pizzaioli: questo boom delle pizzerie ha creato competizione fra i pizzaioli?

“Io credo che ognuno debba guardare al proprio lavoro ed identificarsi con esso: se si lavora bene ognuno è numero uno di se stesso. Mi associo al pensiero del mio amico e collega Francesco Martucci e dico che i pizzaioli sono anche molto soli e le 18-20 ore di lavoro spesso si fanno sentire. La cosa davvero importante è non perdere il rispetto per l' alimento, la pizza, perché è lei che ci ha fatto crescere e, in qualche caso, diventare grandi: la pizza, in ogni caso, è del popolo”.

Manuela Di Luccio

Pizzeria Pignalosa Salerno

Via Roma, 238

Telefono: 089 214 8942

www.facebook.com/pignalosapizzeria



[La pizza di Filippo alla storica Osteria Bano](#)

Quanto è bello trovare un luogo in cui c'è chi crede veramente in ciò che fa. In cui la priorità non è divulgare, appendere valori e banalità al vento, ma lavorare duro, in silenzio, per sé stessi e per far star bene.

Pur volendo rispettare questa storia umile e silenziosa, mai assetata di notorietà, parliamo di Filippo e della sua pizzeria di famiglia: **l'Osteria Pizzeria Bano a Loreggiola (PD)**.



L'Osteria Bano ha cinquantatré anni d'età. Per quarant'anni l'ha condotta il padre di Filippo, Giuseppe, intraprendendo il doppio binario cucina-pizzeria. Da lui Filippo ha tratto i

primi spunti sulle pizze, le prime idee d'impasto. Ma il lavoro a seguire è stato massiccio, per non dire maniacale. Da autodidatta si è dato alla **ricerca appassionata**; che vuol dire studiare, documentarsi, chiedere, assaggiare, senza guardare al tornaconto e mantenendosi sempre all'interno dei confini che un'attività di pizzeria o ristorazione ti impone. Perché è così: prima di tutto **bisogna far marciare il locale** e far quadrare i conti.



Dal 2008 Filippo ha iniziato una **piccola e progressiva rivoluzione** interna – con il prezioso supporto dei figli Isabella e Cristiano – cambiando l'arredo in sala e introducendo pizze e prodotti nuovi. Facile? Per niente. Ci è dovuto andare cauto.

La clientela qui c'ha spesso per la testa la tradizione, l'economicità, e il bacino di utenza, essendo un paesino di campagna, è molto ristretto. O hai la possibilità di fare un grosso investimento per stravolgere tutto, oppure sei costretto ad abbandonare il progetto.

Ma c'è anche una terza via: andarci piano, aggiungere una conoscenza, un'erba, un'ora di lievitazione, una nuova farina, ogni giorno qualcosa. Filippo ha scelto quest'ultima strada.



L'ingresso del locale raccoglie ancora piccoli gruppi di **clienti storici**. Vengono per consumare le abitudini d'osteria, bere un bianchetto, giocare a carte. Poco più in là, a un muro di distanza, si sfornano pizze da minimo quaranta ore di lievitazione. A volte ci si spinge fino a settanta, per lasciare il segno in termini di leggerezza. Il portafoglio prodotti merita un approfondimento: vengono acquistati, dove possibile, direttamente da piccoli produttori, come le farine macinate a pietra (anche da grani antichi, il Verna e il Gentil Rosso), le verdure dai contadini della zona.

E poi c'è una fonte preziosa da cui proviene buona parte delle ispirazioni: **la montagna**.

“Da qualche anno ho scoperto le risorse delle zone montane e pedemontane – racconta Filippo. – Lì sopravvivono ancora piccoli artigiani veri. Trasformatori, allevatori, coltivatori che stanno alla larga da concimi, pesticidi, alimenti e strumenti insani. Porto a casa formaggi praticamente introvabili, come il Grasso di Monte, un antico formaggio d'alpeggio la cui ricetta è stata riesumata da una coppia di Enego. O la soppressa, le patate, lo zafferano e le erbe aromatiche delle Dolomiti raccolte in Valle di Seren del Grappa”.



A proposito di erbe raccolte nei boschi, c'è un basilico semisconosciuto che ci ha davvero colpiti.

“Il **basilico di montagna** me l'ha indicato un raccoglitore, un eremita raccoglitore di erbe. Bisogna andare con chi ha conoscenza per trovare l'introvabile. È straordinario, profumatissimo e con sfumature inusuali. La propongo nella mia margherita di montagna che ha anche il fior di latte di malga e ora anche su una pizza che sto facendo assaggiare in anteprima e sarà in prima linea nel nuovo menu”.

Da Ottobre, infatti, ci sarà un carico di novità con una **nuova carta**.

“Elimineremo molte voci e ci concentreremo ancora di più sui prodotti. Il mio obiettivo è far capire il valore della stagionalità e dell'ingrediente. Questo concetto può valere per una pizza classica come una prosciutto e funghi (in cui, a seconda della stagione, vado a scegliere quale prosciutto e quali funghi) oppure per una pizza come quella che vi stavo raccontando poco fa, con il basilico di montagna: una bianca con polvere di capperi, di pomodoro, di cipolla e di arancia. Una pizza semplicissima, educata, ma in grado di far concentrare chi assaggia sulla qualità dei singoli prodotti”.



Sembra proprio che questa volta ci sia un cambio di rotta netto, ma non c'è preoccupazione.

“Questa pizzeria è aperta e accessibile a tutti. **L'apertura è la sua forza e rimarrà così.** Mi piace la mia clientela perché è varia: c'è chi viene perché è affezionato e ama la nostra semplicità, chi cerca qualcosa di diverso, chi ci ha conosciuti per passa parola, chi lavora nel settore e apprezza i nostri sforzi. Sforzi per costruire un progetto personale, d'intenti, di famiglia, e non di successo ”.

Giulia Zampieri

Pizzeria Osteria Bano

Via Pio X, 45 – 35010

Loreggiola (PD)

tel. 049 9355281



Salvatore Salvo: la pizza è la stessa, ma il suo mondo si è evoluto

Se Enzo Coccia ci ha aiutato a tracciare i momenti più importanti della storia della pizza degli ultimi 100 anni, con particolare riferimento agli ultimi 40, **Salvatore Salvo** riprende, idealmente, il racconto e ci conduce negli ultimi dieci anni di storia della pizza. Cresciuto in un famiglia di

pizzaioli da tre generazioni, Salvatore Salvo, 35 anni, è un giovane dall'aspetto affabile e gentile; non è solo un pizzaiolo ma un imprenditore che in pochi anni, insieme al fratello e socio **Francesco**, ha creato un modello di successo che ha ispirato molti altri giovani pizzaioli. L'occasione per parlare con lui è stata l'apertura della **Pizzeria Salvo a Napoli** città, ad un passo dal lungomare, ma la storia dei fratelli Salvo nasce altrove, in un'altra Napoli potremmo dire: quella della provincia difficile, quella **San Giorgio a Cremano** che diede i natali a Massimo Troisi e che poi è tristemente divenuta nota alle cronache per storie di emarginazione e malavita. Forse l'unicità di questa storia sta proprio in questo luogo di partenza, indubbiamente difficile, dove la famiglia Salvo ha avuto il coraggio di investire e crescere. Un'evoluzione che lui stesso ci racconta.



“Mia nonna paterna, Rosa, 50 anni fa faceva le pizze fritte nel Rione Barra come Sofia Loren nel film ‘L'oro di Napoli’; ora le cose sono cambiate parecchio, la pizza è la stessa ma il mondo che le gira intorno si è evoluto. Si tratta innanzitutto di una rivoluzione culturale. Una volta si diventava pizzaioli da piccoli, spesso per sfuggire alla scuola o per aiutare la famiglia: si finiva per non terminare gli studi e per questo motivo la maggior parte dei pizzaioli erano persone ignoranti, senza una base culturale che potesse permettere un'evoluzione professionale. Oggi il pizzaiolo è una figura professionale molto differente: spesso è un imprenditore e nella sua pizza c'è un pensiero. Oggi c'è molta formazione dietro questo mestiere”.



Tu e tuo fratello Francesco lavorate insieme, volevate entrambi portare avanti la tradizione di famiglia?

“All’ inizio no. Abbiamo studiato entrambi per fare altro: Francesco è diventato ingegnere edile, mentre io ho compiuto gli studi di liceo scientifico, stavo per iscrivermi a Giurisprudenza e guardavo al mondo della politica. Furono proprio le parole dell’ allora Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi che mi aprirono la mente: Ciampi invocava il bisogno di manodopera in Italia, che andava scemando. Oggi sono soddisfatto della mia scelta: vedo molti miei coetanei che ancora non hanno un posto di lavoro adeguato alle necessità mentre io ho rischiato ma ho raggiunto obiettivi importanti. Con la nostra pizzeria a San Giorgio, e ora con questa in città, abbiamo creato 44 posti di lavoro, di cui 15 pizzaioli”.



La tua famiglia è impiegata nella pizzeria da tre generazioni, quando è avvenuta il vostro passaggio da pizzeria tradizionale e pizzeria d’ avanguardia?

“La mia personale rivoluzione è avvenuta circa 8 anni fa. Come ho detto, la nostra pizzeria era già conosciuta e apprezzata, ma insieme a mio fratello Francesco abbiamo deciso di evolverci e offrire un prodotto migliore. Siamo partiti dagli alimenti delle farciture e abbiamo iniziato a scegliere prodotti di qualità e legati al territorio: pomodoro del Piennolo, il salame artigianale del macellaio, abbiamo usato la patata del Taburno invece che una patata comune. Abbiamo trovato piccoli produttori di eccellenze e siamo stati veicoli promozionali l’ uno dell’ altro. Abbiamo pensato che dietro i sapori ci fosse una cultura del territorio che andava raccontata. Siamo stati innovativi nel creare una carta degli oli extravergine da abbinare ai vari tipi di pizza. Inoltre, abbiamo cambiato la proposta tradizionale delle pizzerie: mentre ovunque trovavi la birra Peroni, noi abbiamo iniziato a proporre la birra artigianale. Naturalmente, questa innovazione degli ingredienti ha portato all’ aumento del food

cost ma abbiamo lasciato invariato il prezzo finale al cliente; anche se il nostro guadagno diminuiva, questa scelta ha contribuito a far conoscere la nostra filosofia di pizza.

Si delinea, così, il sistema- Salvo che ha fatto scuola. Promuovere il territorio è stato il nuovo inizio, dopo quali ritieni che siano stati i momenti importanti della tua storia professionale?

“Indubbiamente, l’ incontro con l’ alta ristorazione e la cucina stellata è stato un punto di svolta. Il 2012 è stato l’ anno in cui sono iniziate importanti collaborazioni: Nino Di Costanzo, Antonino Cannavacciuolo, Davide Oldani, Gennaro Esposito, Salvatore Bianco e Luigi Salomone sono alcuni degli chef con cui ho avuto il piacere di collaborare. Da loro ho appreso le tecniche per esaltare gli elementi e anche il concetto di armonia, di estetica, che sulle pizze non era mai stato fatto”.



In questi ultimi anni abbiamo assistito ad un boom di aperture di pizzerie in città e sembra che la tendenza non voglia arrestarsi: tu come la pensi al riguardo?

Sono ottimista. Al riguardo, faccio riferimento alle parole pronunciate dal Sindaco di Napoli, Luigi De Magistris, che ha parlato di un ottimo momento per il turismo partenopeo , in forte sviluppo come non era mai accaduto da 20 anni a questa parte. Il flusso turistico in città ha superato quello di Roma, la capitale, e questo è un ottimo motivo per investire in città”.

Voi però siete partiti dalla provincia..

“Si e ne siamo orgogliosi perché abbiamo svolto il nostro lavoro ma abbiamo dato anche un contributo importante per rilanciare alcune zone periferiche abbandonate al proprio destino. Quando abbiamo investito in provincia, a San Giorgio

a Cremano, erano altri tempi; adesso si fa molta fatica e tante attività chiudono”.



Invece come vivi il fatto che la pizza non sia più esclusivamente napoletana ma che abbia anche altre interpretazioni regionali?

“Se la pizza riesce a trovare nuove espressioni per me è una bella cosa. Apprezzo tanti pizzaioli oltre a quelli napoletani e mi spiace che ci sia poco tempo per confrontarsi. Quello che mi preoccupa davvero è la “cattiva pizza”, quella che si trova soprattutto all’ estero e che viene spacciata per napoletana e che ci fa una pessima pubblicità”.

Oggi si parla tantissimo di farine, impasti speciali, lievitazioni e il mondo della pizza a volte appare anche un po’ complicato. La pizza dei fratelli Salvo com’ è?

“Per l’ impasto abbiamo una nostra ricetta di famiglia realizzata con un mix di farina fornitaci dal Molino Caputo; come da tradizione napoletana si tratta di un impasto con oltre il 70% di idratazione, poco lievito, poco sale. L’ impasto viene poi fatto riposare per 24 ore a temperatura ambiente. All’ impasto noi diamo la priorità: anche nella fase finale stiamo attenti, lo lavoriamo velocemente, l’ impasto deve mantenere una sua porosità e stiamo attenti anche a non aggiungere farina al momento di infornarla, altrimenti si rischierebbero bruciature”.

Parliamo ora di questa ultima creatura, la pizzeria al centro di Napoli. Questo locale, ad impatto, è la sintesi perfetta dell’ evoluzione della pizzeria contemporanea, a cui i fratelli Salvo hanno dato un apporto importante.



Interni ampi, 210 posti a sedere, compresi quelli del dehor,

arredi eleganti, carta dei vini ricercata che comprende anche etichette africane, e soprattutto una carta delle pizze con 18 proposte da i gusti classici a quelli più ricercati pensati dai fratelli Salvo.

Manuela Di Luccio

Pizzeria Salvo

Riviera di Chiaia, 271

80121 Napoli

Tel. 081 359 99 26

www.salvopizzaioli.it



[La Pizza Mediterranea nel Menu funzionale di Franco Pepe](#)

Sono passati ormai 75 anni da quando **Ansel e Margaret Keys** intrapresero lo studio sulla bassa frequenza della malattia coronarica nell'Italia meridionale che diede origine al termine **Dieta Mediterranea**, i cui concetti base furono riassunti in un libro pubblicato nel 1975 negli Stati Uniti, con la prima edizione italiana uscita nel settembre 2017 grazie a **Slow Food Editore**.

Sono cambiate molte cose dal dopoguerra ad oggi, in termini di alimentazione, con un preoccupante aumento dell'obesità infantile, ma i principi di quella dieta e, soprattutto, gli alimenti che la Dieta Mediterranea prevede esistono ancora

oggi e basterebbe un po' di attenzione per renderli quotidiani e identitari del nostro stile di vita mediterraneo. A maggior ragione se pensiamo che è quello che ci invidiano da ogni parte del mondo.

Il progetto Pepe in grani – menu funzionale

Franco Pepe, patron della pizzeria **Pepe in grani** di Caiazzo, considerato da più parti il miglior pizzaiolo del mondo (sia dalle guide, ma soprattutto dalle lunghe file di clienti che giungono nel paese dell'Alto Casertano da ogni angolo d'Italia e del mondo), è uno dei dodici Ambasciatori della Dieta Mediterranea e ha recentemente ideato un menu funzionale per le proprie pizze, partendo proprio dai principi ispiratori di Ancel e Margaret Keys.



Franco Pepe, patron di Pepe in grani a
Caiazzo (CE)

Come nasce il progetto del menu funzionale?

“Sentivo la necessità di sdoganare la pizza da quell'idea propria dell'immaginario collettivo che la vede come uno strappo alla regola alimentare. Chi l'ha detto che la pizza è un alimento pesante? Basta saperla preparare e comporre nel giusto modo, con ingredienti che tengano conto del giusto equilibrio tra i macronutrienti – carboidrati, proteine e lipidi – presenti nella pietanza e la presenza di fibra alimentare, poiché incide sui tempi di digestione e di assimilazione. In questo modo si rende la pizza un ottimo piatto unico”.

In cosa consiste questa tua proposta?

“Per realizzare il Menu funzionale di Pepe in grani mi sono avvalso della collaborazione di una biologa nutrizionista, la dottoressa **Michelina Petrazzuoli**. L'idea nasce dalla necessità di comunicare ai clienti cosa stanno mangiando; infatti chi vorrà scegliere dal menu funzionale potrà consultare anche la tabella nutrizionale delle diverse pizze, l'elenco e le

quantità degli ingredienti utilizzati seguendo i dettami della Dieta Mediterranea: ogni pizza prevede porzionature costituite



Stefano Pepe, autore
della pizza Sud Estate

dal 55/60% di carboidrati, 15/18% di proteine, 25/30% di lipidi. In alcune proposte, per rispettare questi valori abbiamo ridotto il panetto a 200 grammi, integrando la pizza con una porzione extra-piatto di verdure che aiutano ad equilibrare il carico glicemico del pasto”.

Un esempio?

“Il menu funzionale è composto da nove proposte, ma è destinato a crescere visto il successo che sta riscontrando da quando, il 7 luglio scorso, abbiamo iniziato a proporlo. Dal menu è possibile scegliere una Marinara o una Margherita, proposte con abbinamento extra-piatto di insalate con rucola selvatica, radicchio rosso o cicoria selvatica. Oppure una con i ceci delle Colline Caiatine o la Sud Estate, la pizza ideata da **mio figlio Stefano** che sta avendo un grande riscontro: un impasto che, dopo la cottura, si sposa con gli ingredienti a crudo: gli spicchi fanno da letto a mozzarella e ricotta su cui viene adagiato il tonno, per completare l’apporto proteico, il sedano, il pomodoro confit. Una pizza molto ricca di fibre, adatta perciò a quei soggetti per cui è consigliato un apporto proteico più sostanzioso”.

Il concetto di **Pizza Mediterranea** ideato da Franco Pepe apre la strada ad un modo diverso di approcciare ai consumi fuori casa: più trasparente e basato sullo scambio diretto con l’ospite. Ben venga uno stuolo di emuli.

Luigi Franchi

Pepe in grani

Vicolo S. Giovanni Battista, 3

Caiazzo (CE)

Tel. 0823 862718

www.pepeingrani.it

Foto di Luciano Furia



Enzo Coccia: la pizza come strumento per la rivalutazione del territorio

Fra i protagonisti di quella che potremmo chiamare la rivoluzione della **pizza** che ha portato questo alimento da povero a piatto gourmet, c'è **Enzo Coccia**, che potrebbe essere definito il papà di questa ultima generazione di pizzaioli.

Faccia da scugnizzo e un entusiasmo travolgente sono le due caratteristiche di questo pizzaiolo a cui gli amanti della pizza devono sicuramente qualcosa.

Lo incontriamo all'indomani di un altro importante traguardo, ovvero il premio come "Miglior performance 2018" da parte di 50 Top Pizza, che lo vede anche quest'anno nella rosa dei migliori pizzaioli del mondo, e fin dalle prime battute, il racconto professionale e personale si intrecciano: "Sono cresciuto in pizzeria; mio padre, Antonio Coccia, aveva una pizzeria a Piazza Garibaldi e quando ero piccolo passavo lì tutto il mio tempo libero perché mia madre non voleva che giocassi in strada, come si usava all'epoca, perché temeva che potessi fare brutti incontri. Il mio vero debutto da pizzaiolo, però, è stato a 18 anni, dopo essermi diplomato".

Dal cuore di Napoli inizia questa storia che porterà il nostro protagonista a diventare ambasciatore della pizza e

raggiungere traguardi importanti, forse impensabili per un ragazzo cresciuto nella Napoli onesta e umile, dove i sogni più spesso si infrangono invece di realizzarsi. Una chiacchierata, quella con Enzo Coccia, che aiuta a delineare perfettamente il percorso che ha portato la pizza a diventare **patrimonio Unesco** e diventare motivo di ispirazione per tanti giovani pizzaioli, non solo napoletani, e fulcro di importanti imprese imprenditoriali.



Enzo, come inizia l'evoluzione della pizza?

“Nel 1989, il convegno per i 100 anni della nascita della pizza Regina Margherita, fu l'inizio del cambiamento nel modo di pensare la pizza: nacque l' **Associazione Verace Pizza Napoletana** di cui fui segretario dal 1990 a 1995. L'anno della svolta fu il 1994: fu **Bassolino**, allora sindaco di Napoli, a suggerire di certificare la pizza, di codificarne i passaggi della realizzazione, in modo che la pizza avesse caratteristiche precise da rispettare. Gli anni trascorsi nell'Associazione sono stati fondamentali per la pizza ma anche per la mia crescita professionale: ho organizzato il primo convegno, il primo corso per pizzaioli e per primo, nel 1996, ho portato la pizza in Giappone organizzando un convegno. Ho colto il potenziale di questa nostra tradizione e ho cercato di venderla in tutto il mondo. Il primo vero disciplinare sulla pizza è stato redatto nel 1997. Nel 2010 c'è stato un traguardo importante: 29 Stati riconoscono la **procedura STG** che codifica esattamente le dosi, gli ingredienti e la procedura per realizzare la verace pizza napoletana, riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole”.

Come mai la pizza ha avuto questo boom?

“È colpa, o merito, della crisi economica del 2007. La crisi ha limitato molto l’accessibilità delle persone ai ristoranti, che comportano una spesa maggiore rispetto alla pizzeria. La pizzeria è diventata il luogo ideale, ed economicamente accessibile, per trascorrere ore di spensieratezza con la famiglia o con gli amici. Basta osservare i numeri: nel 1900 a Napoli c’erano 127 pizzerie, nel 1973 le pizzerie erano 245; oggi ci sono 1400 pizzerie in città e 2500 in tutta la provincia, mentre la Campania, complessivamente, ne conta 6000. Inoltre la pizza è l’alimento più venduto al mondo. Naturalmente, anche la mediaticità e la politica hanno avuto il loro peso per lo sviluppo di questo settore”.

Enzo, tu non sei solo un pizzaiolo ma anche un imprenditore e un ambasciatore della pizza: come vivi e organizzi il tuo lavoro?

“Mi sento pizzaiolo al 100%: ho iniziato il lavoro sull’impasto nel 1995 e da allora ho cercato di portare il mio studio in giro per il mondo collaborando con le Università e con settori affini come quello agricolo. Nel 2000 ho aperto la mia società di consulenza e formazione – Pizza Consulting – e porto avanti contemporaneamente la mia professione di pizzaiolo”.



Quante pizzeria hai?

“Ho tre pizzerie, tutte sulla stessa strada per gestirle facilmente, ma ognuna è specializzata: una pizzeria è tradizionale, una pizzeria è innovativa e la terza è specializzata in fritti. Sono aperte solo di sera perché un prodotto fatto bene richiede tempo, e poi di giorno mi dedico all’attività di consulenza. Ad aiutarmi nel mio lavoro c’è mio figlio Marco; poi c’è mio figlio Andrea, che si è appena laureato con una tesi sulla pizza; infine, c’è mia figlia Giulia”.

Si sente tantissimo parlare di impasti speciali, lievitazioni, farciture. È cambiata così tanto la tradizione?

“La tradizione è sempre la base. **Eduardo De Filippo** diceva che “Se sai fare la tradizione puoi fare innovazione”. Io non sono contro l’innovazione, anzi. Lo studio è importante: la pizza deve essere un equilibrio fra acidità – amarezza – dolcezza – sapidità e per questo è fondamentale conoscere la merceologia e la tecnica. Sono importanti anche gli abbinamenti e le nuove proposte: io nove anni fa ho iniziato a proporre il vino abbinato alla pizza e sono stato tra i primi sperimentatori del Pomodoro San Marzano e della Mozzarella di Bufala sulla pizza, nel 1995”.

Oggi la pizza ha decisamente cambiato abito e, oltre a quella napoletana, è divenuta espressione anche di altri territori. Tu cosa ne pensi?

“Sicuramente la pizza napoletana è la tradizione, ma possono esserci anche altri tipi di pizza. In questa generazione, a mio parere, ci sono due pizzaioli che hanno aperto altrettante strade: **Gabriele Bonci** e **Simone Padoan** sono i pilastri del nuovo concetto di pizza contemporanea di qualità. Fra i pizzaioli napoletani, invece, sono legato da stima e profonda amicizia **Franco Pepe** e sono molto contento dei suoi successi”.

È a questo punto che Enzo Coccia fa scorrere sul telefono alcune immagini che lo ritraggono nel passato insieme a Franco Pepe che, proprio in occasione della premiazione come miglior pizzaiolo del mondo pochi giorni fa, ha parlato della necessità di sviluppare sinergie e confronti e non invidie fra i colleghi pizzaioli.

Perché hai chiamato la tua pizzeria “La Notizia”?

“È stato il film Quarto potere a ispirarmi. Il film parla del potere dell’informazione e da lì ho tratto lo spunto necessario: ho fatto informazione puntando sul nostro territorio e raccontandolo con le mie pizze, sia a Napoli che

nel mondo”.

Riesci ad avere del tempo libero?

“Mi piacciono solo tre cose: la famiglia, il cinema e i libri, dedico il mio tempo libero a loro. Ogni giorno faccio circa 13 ore di lavoro; negli anni ‘ 70 abbiamo conosciuto la fame sociale, c’ era voglia di emergere e il lavoro è diventato un valore, un mezzo di realizzazione. Oggi ho uno staff di 30 persone e sono felice così perché il lavoro è parte integrante della mia vita, è una seconda pelle. Mi piace lavorare con entusiasmo e onestà”.

Cosa vedi nel futuro della pizza?

“Qui a Napoli, a parte alcuni bei nomi talentuosi, la maggior parte dei pizzaioli ancora non lavora con la qualità; la pizza deve essere mezzo per la rivalutazione dl territorio, deve diventare volano del turismo e per questo bisogna imparare a collaborare e fare rete. Fra i miei progetti di lavoro c’è quello di portare la pizza all’interno del Museo di Capodimonte”.

Alla fine del mio incontro con Enzo Coccia, rifletto sul fatto che le grandi rivoluzioni, comprese quelle alimentari, affondano radici nel passato e necessitano di gestazioni lunghe per poter poi esplodere con la forza di un progetto concreto.

Manuela Di Luccio

Pizzeria La Notizia

Via Michelangelo da Caravaggio, 53

Napoli

Tel. 081 714 2155

www.enzococcia.com



La Pizza al Mercato Centrale di Firenze, raccontata da Marco Fierro

È lì dentro da quasi tre anni **Marco Fierro**. E ora, dopo aver fatto bottino degli insegnamenti di due grandi nomi del panorama nazionale della pizza – **Rumualdo Rizzuti** e **Stefano Callegari** – si accinge a prendere le redini dello spazio pizzeria situato all'interno del Mercato Centrale di Firenze. Il passaggio di testimone da Callegari a Fierro sta avvenendo proprio nei giorni che precedono l'uscita di questo numero della rivista. Non assisteremo a grossi stravolgimenti; non verrà cambiato l'arredo o il nome dell'insegna, ma avremo qualche novità e personalizzazione sull'offerta. Oltre che, naturalmente, la nuova firma apposta sul menu.



Marco Fierro si racconta

Marco ci è arrivato un po' per caso al [Mercato Centrale di Firenze](#). Come "per caso", ci confessa, ha indossato la prima volta la divisa del pizzaiolo: "Lavoravo per mantenermi gli studi nel periodo estivo, lungo la costa cilentana, dove sono nato. Un giorno un amico mi chiese di aiutarlo per una sostituzione in pizzeria: non ho più mollato la pala. Ho iniziato a studiare e a testare impasti, prodotti, farine. Poi sono entrato al Mercato Centrale di Firenze come visitatore e ne sono rimasto folgorato. Subito ho desiderato di lavorarci dentro, strizzando l'occhio (ovviamente) all'angolo pizzeria. Ho consegnato il curriculum a Rumualdo Rizzuti e lui, detto fatto, mi ha assunto".

Rizzuti e Callegari (il secondo è subentrato al primo due anni fa nella guida dell'insegna) si sono rivelati fonte di spunti e insegnamenti, su tutti i fronti: dagli impasti alle lievitazioni, passando per le farciture "gastronomiche", ovvero legate a vere e proprie preparazioni di cucina apposte sugli impasti.

"Ho raccolto tante nozioni e sono loro davvero grato. Ora **ho una mia visione di pizza**: proporrò una pizza in stile napoletano, come abbiamo sempre fatto, ma rivista in termini di croccantezza, fragranza e digeribilità. Continuerò sul filone delle lievitazioni lunghe, partendo da un minimo di 24 ore a un massimo di 48. Sperimenterò nuove farine avvalendomi sempre dei prodotti del Molino Agugiaro&Figna; passeremo alla farina di grano tenero tipo "2" ottenuta da grani antichi macinati a pietra – il Verna, l'Abbondanza, il Frassino, l'Autonomia – presentate da Agugiaro&Figna dopo lunghi studi condotti sulle varietà antiche presente su suolo parmense. Ha dei profumi particolari, nessun residuo chimico e un'ottima sapidità: l'impasto acquisisce originalità".



Saranno propri i nuovi prodotti del molino la base di alcune pizze classiche come la margherita, la marinara (con olive, capperi, aglio, origano) e la Napoli (con acciughe del mar Cantabrico a crudo spinate a mano e capperi), che non si schiodano dal menu, ma anche di nuove proposte che avranno molto a che fare con la territorialità. "Sto già mettendo a punto la Cilentana – ci anticipa Marco – che richiama le mie origini; avrà i pomodorini saltati, profumati con gli odori, il cacio ricotta e il basilico messi fuori cottura, proprio come siamo soliti mangiare la pizza in Cilento. E poi, a breve, proporrò una farcitura-omaggio a Firenze, la città che mi ha accolto".

La pizzeria lavora con ben tre forni Valoriani, due per l'asporto, uno per la sala, per una stima di circa mille pizze sfornate al giorno. Si può mangiare nella saletta al piano

superiore (dotata di una novantina di coperti), ai tavoli del mercato, oppure acquistare per il take-away. Generalmente all'ora di pranzo c'è l'assalto dei turisti, mentre i fiorentini prediligono le fasce orarie serali o il week end. Sud segue gli orari di apertura del Mercato: si farcisce e si sforna dalle undici di mattina a mezzanotte. Spesso vengono organizzate serate a tema con il coinvolgimento anche delle altre attività interne alla struttura.

✘ E Marco, che in questi anni lavorando da executive ha assorbito pienamente il concept della struttura, ci tiene a specificare: "A dire il vero l'interazione con le botteghe alloggiate nel Mercato non riguarda solo gli eventi. È giornaliera. Alcuni dei produttori interni sono i nostri primi fornitori: **Fausto Savigni** per la carne e i salumi, **Franco Parola** per i formaggi, **Maurizio e Paola Rosellini** per il pesce". In linea con la logica di condivisione e scambio che governa questo mercato.

Il Concept del Mercato

3000 mt di superficie, 900 posti a sedere, 12 botteghe, un ristorante, una pizzeria, una caffetteria, una birreria, una libreria, una scuola di cucina. Ecco un'immagine sintetica ma efficace di ciò si incontra varcando l'uscio del Mercato Centrale di Firenze (e non abbiamo messo tutto). Il grande progetto di valorizzazione enogastronomica fiorentina e italiana è stato inaugurato nel 2014 negli spazi del mercato disegnato nella seconda metà dell'800 dall'architetto Giuseppe Mengoni. La struttura, per diverso tempo rimasta inutilizzata, si presenta a nuovo grazie ad un vero e proprio intervento d'autore e ora è un punto di riferimento turistico e cittadino in ambito alimentare. Il successo sta proprio nel format che pone al centro la condivisione, la qualità, il mangiare e il bere bene, in un filo (qui reso breve e tangibile) che va dal produttore al trasformatore, fino al consumatore finale. Se potessimo descriverlo in tre parole il Mercato Centrale di Firenze è un mercato di nuova concezione. Un mercato in cui

non esistono barriere tra chi ci lavora e chi lo frequenta e dove il vero anello di congiunzione è la cultura e la passione per il cibo.

Giulia Zampieri

Mercato Centrale

Piazza del Mercato Centrale – Via dell’Ariento

50123 Firenze

Tel. 055 2399798

www.mercatocentrale.it



Enzo Piedimonte a La Scala: la pizza è ricerca, studio e passione

Immaginate una terrazza sul mare, ma non una qualunque; pensate allo splendore del litorale di **Messina** e giunti a **Rodia** immaginate di accomodarvi sulla terrazza del **ristorante Ritrovo La Scala**. La magia del luogo e il panorama già basterebbero a rendere la serata speciale ma qui, dove la cucina tipica siciliana conquista il palato, è la pizza il piatto forte.

Il merito va a **Enzo Piedimonte**, napoletano, poco più che trentenne, pizzaiolo per vocazione e artista per diletto. Da dieci anni a Messina, ha saputo conquistare i siciliani, vincendo la naturale diffidenza isolana, perché la sua pizza, napoletana tradizionale con un tocco di personalità, ha qualcosa in più: la passione partenopea e la perfezione di un lungo studio e dell’esperienza di chi ha imparato a impastare

a 13 anni e da allora non si è mai fermato.

La Scala, di proprietà del cognato di Enzo, **Giuseppe La Scala**, sommelier e creatore di cocktail di successo che gli hanno valso il primo e il secondo posto ai campionati regionali, è un locale che sforna 350/400 pizze ogni sera nella buona stagione, 18 tipi di impasto che si alternano in un menu accattivante: “Faccio il classico impasto napoletano – spiega Enzo Piedimonte – composto di farina, acqua, sale e lievito di birra ma lo personalizzo con un 10% di farine Tumminia e Russello per dare un gusto e un sapore più intensi. Da questa base creo diversi mix con l’aggiunta di vari ingredienti, come aloe o acqua di mare; queste basi poi si farciscono secondo il menu o a richiesta del cliente. La lenta lievitazione, almeno 48 ore, contribuisce a rendere le mie pizze leggere, gradevoli e digeribili”.

“Ho fatto una lunga gavetta – racconta Enzo – e questo mi ha insegnato il valore del lavoro che faccio e che oggi cerco di trasmettere ai giovani che frequentano i corsi dell’**Accademia Pizzaioli Italiani** di cui sono membro. Insegno a Messina e in Calabria e faccio numerose consulenze. Nei miei corsi, 50 ore intense durante le quali cerco di trasmettere le basi dell’arte della pizza, mi piace anche comunicare ai ragazzi l’anima di questo lavoro, così bello ma anche così impegnativo. 50 ore non bastano per diventare pizzaiolo, lo dico sempre ai miei allievi, al massimo per diventare aiuto pizzaiolo. Ci vogliono tanto lavoro, fatica e forza di volontà, tanta esperienza, prima di potersi definire ‘pizzaiolo’ a tutti gli effetti”.

Un mestiere che richiede tenacia ma che può dare grandi soddisfazioni: “La maggior parte dei giovani che avvio al mestiere di pizzaiolo trovano lavoro ben presto, molti di loro vanno all’estero e costruiscono una buona carriera, altri girano l’Italia, soprattutto d’estate, e diventano esperti portando il loro contributo alla tradizione della pizza. Sono molto orgoglioso di contribuire alla loro formazione. In

media, insegno a 200 giovani pizzaioli in un anno, quest'anno sono già un centinaio”.

Un futuro radioso per la pizza, orgoglio nostrano che sta attraversando un momento d'oro. Enzo mette però in guardia gli aspiranti pizzaioli: “Il successo non viene dal copia/incolla ma dalla personalità che il pizzaiolo mette nel suo prodotto che deve rispecchiare il suo carattere e il suo estro. Uniformare le ricette non serve, seguire le mode non paga. Bisogna creare il proprio impasto, dare identità alla propria pizza e valorizzarla. Oggi la gente è più consapevole di quello che mangia ed è un bene perché questo è da un lato un incentivo per noi al miglioramento qualitativo delle materie prime e dei processi di lavorazione, dall'altro significa che abbiamo svolto un buon lavoro di comunicazione. Abbiamo una grossa responsabilità, facciamo mangiare la gente. Dobbiamo essere una guida per loro e far capire il valore di ciò che noi cuciniamo e che loro mangiano”.



Enzo Piedimonte, pizzaiolo esperto, profondo conoscitore del settore, appassionato comunicatore della tradizione della pizza, ma non basta. Un personaggio così eclettico deve per forza nascondere una dote in più tra le pieghe dell'impasto. Ed ecco che, con modestia – è una delle sue caratteristiche – svela la sua anima artistica, un vezzo, scoperto quasi per caso e diventato un caso nazionale. “Cerco sempre di fare qualcosa di nuovo – racconta Enzo – e a un certo punto ho provato a decorare le mie pizze in un modo decisamente alternativo: lascio raffreddare la pizza pomodoro e mozzarella e poi, con un bisturi e tanta pazienza, ritaglio e ricompongo, disegno e rimodello fino a ottenere un volto, il ritratto di un personaggio famoso o di un amico. Così l'ho fatto in Tv, a Expo, in diverse occasioni di spettacolo”.

Certo, ci vuole una certa vena artistica ma in fondo è anche questo un modo di personalizzare il proprio lavoro e Enzo

Piedimonte, pizzaiolo per vocazione e artista per diletto, questo lo sa bene.

Marina Caccialanza

Ritrovo La Scala

Via Lungomare Joe Piraino 15

Rodia – Messina

www.ritrovolascala.it



Denis Lovatel: innovazione e territorio nella pizza sotto le Alpi

Certo non mi aspettavo, quando sono giunta a **Valdobbiadene-Alano**, che **Denis Lovatel** mi avrebbe portata ad una sorgente d'acqua naturale, prima ancora di raggiungere il suo locale, la pizzeria "**Da Ezio**".



Questo racconto parte da qui, dalle **Prealpi Bellunesi**, ad Alano, in provincia di Belluno, dove Denis Lovatel porta avanti una tradizione di famiglia apparentemente inedita per queste zone, ma che in realtà ha un fortissimo legame con il territorio. La tradizione è la pizzeria, aperta da **papà Ezio Lovatel** nel **1977**, e che Denis oggi porta avanti nel segno della tradizione che si avvale delle tecniche moderne.



Ma come è la pizza di Denis Lovatel? E' una **pizza innovativa e**

contemporanea, con una forte identità legata al territorio. Siamo nell' Alto Veneto, alle pendici delle Prealpi Bellunesi e la sorgente è quella che sgorga dalla **Valle Schievenin** e che confluisce direttamente nel **Piave** di nazionale memoria. La pizza di Denis parte dall' acqua limpida di un torrente e poi, idealmente, risale la valle e giunge alle cime per recuperare le **erbette spontanee**: luppolo selvatico, ortiche, raperonzolo, tarassaco, radicchio di montagna amaro, rosoline e silene che Denis trasforma in preziosi ingredienti che caratterizzano le sue pizze e che le imprimono identità. Qui il territorio offre una vegetazione vasta che, associata ai formaggi, di cui il Veneto è grande produttore, omaggia il pizzaiolo di ingredienti unici che rendono altrettanto unica la pizza. La pizzeria è grande e accogliente, perfettamente "incastrata" nel contesto: legno e colori caldi ne fanno una perfetta baita di montagna, ravvivata dalle stampe vintage.



La carta delle birre, ampia ed interessante, raccoglie **30 birre da tutto il mondo** ed è curata da compagna di Denis, **Cinzia Buttol**; per ogni pizza, è consigliato un abbinamento in menù.



Ci sono voluti **dieci anni di ricerca** e di esperimenti per riuscire a esprimere il territorio attraverso la pizza, la pizza di Denis, che è unica perché frutto di tanto studio e perfezionamento: "**Crunch**" è il nome di questa pizza, dall' aspetto "sfogliato" friabile e croccante e di altissima digeribilità, che si accompagna a farciture inedite, cercate nel senso letterale. Per ottenere questo risultato, Denis utilizza una particolare tecnica messa a punto dal suo staff


che dopo **oltre 52 ore di lievitazione** dona questa croccantezza, fragranza e leggerezza all'impasto grazie anche all'utilizzo di farine biologiche provenienti da grani antichi. Le pizze sono poi cotte nel forno a legna. Denis Lovatel è un uomo sicuro e soddisfatto del proprio percorso, ma è anche una persona molto rispettosa della tradizione: sa che la sua pizza per molti potrebbe essere inusuale perché è volutamente molto croccante e si discosta dalla versione tradizionale, o napoletana. L' assaggio rivela una lievitazione studiata e curata; nelle farciture, la fanno da padrone prodotti tipici come il Radicchio tardivo Igp di Treviso, il Broccolo di Bassano, Mozzarella di bufala di Paestum, Salame di Suino nero del Nebrodi, Pecorino Conciato Romano, Casatella Dop di Treviso, l' Asparago di Bassano o prodotti Slow Food come il Capicollo. Fra circa 30 scelte, proviamo una **Margherita** che ci piace perché la polvere di erbe la rende ancora più profumata, senza rinunciare alle foglie di basilico.



Con la seconda pizza entriamo nel mondo di Denis, fatto di eccellenze del territorio interpretate con sapienza: **broccoli friarjelli, mousse di Casatella** trevigiana, **Porchetta trevigiana, chutney di Radicchio tardivo e Prosecco**. Qui, nel regno del Prosecco e di altri vitigni autoctoni importanti, Denis Lovatel è riuscito a farsi conoscere per la pizza e oggi è uno dei giovani pizzaioli che fa parlare di pizza italiana e che nei prossimi mesi sarà impegnato a portare il made in Italy nel mondo sul filo del binomio "**Pizza-Prosecco**".



Proprio all' ultimo Vinitaly, conclusosi da poco, è stato presentato il nuovo progetto, che lo vede coinvolto, insieme a **Guglielmo Vuolo**, in un tour negli Stati Uniti per promuovere l' abbinamento Pizza- Prosecco e, a ottobre, sarà ancora negli

USA con Vuolo a fare da giudice per “**Emergente Pizzaiolo USA**”, il progetto di **Luigi Cremona** e **Lorenza Vitali**. 



Del resto, Denis Lovatel è una persona concreta ma ambiziosa e sicuramente, fra tanti progetti che stanno prendendo forma, ce ne sarà uno che ci farà ancora parlare di lui e di pizza.

Manuela Di Luccio



Com'era...è: per tornare alle origini della pizza

La loro idea di “pizza” sta tutta nel nome scelto per il locale, **Com'era...è**, per tornare alle origini e celebrare la pizza con la sua storia e tradizione, coi sapori e i profumi da cui è nata.

Luigi Acciaio e **Jessica Tomaini**, compagni nella vita e nel lavoro, portano in Piemonte, a **Moncalieri**, la pizza napoletana, prodotto antico e moderno al tempo stesso, intramontabile materia che vive e si trasforma nelle mani del pizzaiolo e conserva nella contemporaneità il suo retaggio.



Il format è innovativo, il metodo rivoluzionario, la pizza un piatto da capire e apprezzare nella sua “semplice” complessità.

Napoletano verace Luigi; 100 anni di storia della pizza gravano sulle sue spalle e la sua famiglia è un esempio di napoletanità che ha conquistato il mondo con locali in giro per l'Italia e un'attività di produzione e distribuzione di prodotti tipici campani. **Presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet e formatore**, Luigi non rinnega certo la tradizione, anzi dichiara il suo amore per la pizza: "Amo la pizza e la mia terra ma non approvo ciò che della pizza si è fatto in questi anni. Se pensiamo a un prodotto artigianale, fatto con le mani del pizzaiolo e con materie prime genuine, non possiamo pensare a farine raffinate industrialmente, a ingredienti manipolati dalla chimica. La pizza napoletana patrimonio dell'Unesco è un business straordinario ma è inevitabile rendersi conto che il suo disciplinare è stato adattato all'industria. Io torno alle origini della pizza e uso farine integrali e semintegrali, farro monococco e grani antichi. Porto il sapore della terra e dei suoi frutti".



Idee chiare, intenti ben precisi, che Luigi condivide con Jessica, incontrata 15 anni fa sul lavoro, persa di vista e ritrovata 5 anni fa: "Galeotto fu facebook – racconta Jessica – e da allora non ci siamo più lasciati, ci siamo sposati e abbiamo programmato vita e lavoro all'interno di un universo pizza di cui condividiamo la filosofia".

L'artigianalità dell'impasto è il segreto della pizza di Com'era...è. La mano del pizzaiolo sta alla base, con la sua esperienza e sensibilità, ma la tecnologia lo affianca per migliorarne l'efficienza. **Luigi Acciaio e Jessica Tomaini** hanno ideato, realizzato e brevettato una **macchina per l'impasto assistito** che aiuta ad impastare meglio e che viene utilizzata quotidianamente davanti agli occhi dei clienti.

La mano dell'artigiano è coadiuvata dalla macchina: la vasca gira e la mano del pizzaiolo, girando in senso contrario, impasta la biga con un'azione assistita che permette

idratazione e ossigenazione. “Questo metodo – spiegano i due pizzaioli – consente altissima idratazione dell’impasto, fino al 95/100%, indispensabile utilizzando farine integrali. Il movimento smuove le particelle di farina e crea spazio per l’acqua che viene assorbita più facilmente. In pochi secondi la biga è pronta. Le farine che utilizziamo, **Petra 3 e 9**, **Petra evolutiva**, **farro monococco** e grani antichi ottengono così l’**idratazione** necessaria per una pizza morbida e saporita. La **lunga lievitazione**, non meno di 36 ore e fino a 60 ore, contribuisce alla maturazione”.



La macchina, brevettata e chiamata AT dalle iniziali dei loro cognomi, è diventata un punto di attrazione a Moncalieri. I **97 impasti diversi** che ogni sera vengono proposti una ricchezza gastronomica ineguagliata. “Ogni volta che sperimentiamo un nuovo impasto – spiega Jessica – e siamo curiosi, non ci piace l’idea di accantonarlo e quindi entra in menu; ogni ricetta che creiamo per una start up o un corso di formazione diventa un elemento in carta. Sono tanti impasti, è vero, ma riusciamo in questo modo a coprire tutti i gusti, a valorizzare ogni singolo ingrediente che li accompagna, come i diversi tipi di pomodoro”.

Un locale con una sua identità, quindi, non una pizzeria nel senso comune del termine ma un luogo originale, un ambiente comodo ed elegante dove il cliente si senta a proprio agio, dove possa, senza fretta, assaporare una pizza unica realizzata con ingredienti di altissima qualità, gusti antichi di Slow Food o innovativi come i germogli di soia, la crema di ceci, come il pesce o le carni. Accostamenti originali ma mai azzardati, armonici e piacevoli. Com’era...è, per adesso apre solo la sera e offre una settantina di coperti, ma: “Ci stiamo ancora lavorando – spiega Luigi Acciaio – e presto apriremo altri 3 locali nella zona, perché il Piemonte è un’area ideale per noi dove la clientela è ricettiva, i palati esigenti ma

curiosi, l'accoglienza straordinaria. La gente vuole qualità e noi offriamo qualità altissima. La gente vuole stare bene, e noi offriamo piacere e salute. Il cliente cerca stile e comodità, e da noi trova tutto questo, non conta il prezzo”.



È una nuova pizza, una nuova idea e un concetto preciso. L'evoluzione dei costumi e la consapevolezza della qualità. Com'era, in fondo, oggi è, perché tornare alle origini significa riappropriarsi di un patrimonio straordinario. E cosa ci può essere di meglio della pizza? Ce la invidiano in tutto il mondo, diamole il giusto valore.

Marina Caccialanza

[Com'era...è Pizzeria Gourmet®](#)

Corso Savona 17

Moncalieri (To)

Tel. 011 641925

Le fotografie della sala sono prestate dal sito:

<https://www.convivium.club/reportage/convivium/piemonte/torinese/2238-com-era-e>



[Enrico&Louis: si sposta e si innova il sodalizio in quota](#)

Sono in due e guai a non nominarli vicini: **Louis Corzani** ed **Enrico Dal Farra**. L'insegna però è una: una pizzeria ristorante che da anni fa del buon rumore a Belluno e

provincia, e in questi giorni sta cambiando nome e sede: da **Officine dal Cor** a **Officine – La Fabbrica del Buon Gusto**, dalla frazione di Castion alla più trafficata via Tomea, sempre in suolo bellunese.

Proprio in occasione dell'**atteso trasferimento** – iniziato il 1 Aprile, e previsto in definitiva per metà Maggio – abbiamo voluto ripercorrere la storia dei due soci e fornirvi qualche anticipazione sull'identità del nuovo locale.

La storia gastronomica di Enrico e Louis inizia quando i due, appena maggiorenni, decisero di cambiare alimentazione: una scelta etica di cui ne hanno fatto un tracciato ben delineato e tutt'ora percorso: "Di punto in bianco abbiamo capito come volevamo mangiare: sano e naturale. Da allora non abbiamo più proposto a qualcuno di mangiare ciò che noi per primi non vorremmo mangiare. Scegliamo e proponiamo ai nostri clienti solo prodotti naturali, di cui tanti locali, coltivati e lavorati con coscienza e conoscenza".

Ci raccontano delle primissime battute di quella che sembrava un'avventura e poi è diventata professione "Era il 2003, uno si era appena laureato in economia, l'altro faceva il rappresentante di pavimenti in legno. Fu un rifugio a 1000 mt di altezza completamente immerso nella natura, in località Sovramonte, ad ospitare il nostro approdo alla ristorazione. Lì però, nel nostro **Ristorante Pizzeria Col de Gnao**, la pizza c'entrava veramente poco; avevamo addirittura pensato di toglierla dal menu".



La sala di Officine Dal Cor, a breve in una sede molto più ampia

Con più di un filo di soddisfazione continuano "Poi abbiamo incontrato figure importanti che ci hanno avvicinati al mondo agricolo, come il professore Sanson dell'Istituto Agrario, abbiamo iniziato a seguire corsi di formazione, a fare ricerca. È nato un interesse crescente per le materie prime,

gli impasti, e la pizza in tutte le sue declinazioni, e abbiamo sposato a pieno la filosofia Slow Food”.

Alla prima esperienza in quota ha fatto seguito l’apertura di un altro locale, il **Ristorante Pizzeria All’Angelo** (aperto nel 2004 e chiuso definitivamente nel 2011), e quindi il lungo e felice corso di **Officine Dal Cor**, inaugurato nel 2007 a Castion, con cui la coppia si è definitivamente affermata. “In questi anni abbiamo testato locali diversi ma senza allontanarci da Belluno. È una piazza piccola, che con la pizza ha ben poco da spartire, ma in Officine Dal Cor abbiamo imposto ciò in cui crediamo e la risposta dalla clientela un po’ alla volta è arrivata.”



“La nostra pizza è l’evoluzione del nostro percorso: raccoglie i frutti dei nostri studi sulle idratazioni e sulle lievitazioni, ha un cornicione in vista e nasce da una lievitazione abbastanza spinta che va dalle 48 alle 72 ore. È il luogo di atterraggio di ingredienti meritevoli, che seguono **un’etica precisa** e hanno **certificazione biologica**. A quest’altezza non è facile da raccontare, ma ci vuole pazienza.”

I risultati comunque si vedono, e il battere chiodo è premiato; lo testimonia anche la scelta del cambio indirizzo: Enrico e Louis stanno trasferendo le Officine a **6745 metri** dall’edificio di Via San Cipriano, a Via Tomea, in una struttura molto più grande: “Qui, forti dei risultati ottenuti, con **‘Officine – La Fabbrica del Buon Gusto’** ampliamo ulteriormente il nostro progetto. In primis sul fronte pizze: agli impasti indiretti e a quelli con lievito madre affiancheremo in modo deciso la pizza in teglia alla romana, che nasce dal nostro incontro con Bonci: sarà una pizza che si

sfoglia, curata nella presentazione, e proposta ogni giorno con farciture diverse. Integreremo poi con un'offerta eccellente anche al mattino, con i lievitati di **Lucca Cantarin della [Pasticceria Marisa di Arsego](#)**, e anche la cucina sarà ripresa seriamente in mano, con un'offerta solida sia per il pranzo che per la cena: infatti ci troverete aperti dalla prima colazione fino a tarda sera”.



La passata bio di Enrico e Louis, con pomodori biologici certificati

Tornando al listino pizze del nuovo locale: troverete, oltre alle intramontabili – la **Sinfonica**, con cipolla viola o di Tropea cotta a seconda della disponibilità, peperoncino piccante sott'olio, formaggio di fossa di Sogliano al Rubicone a scaglie, la **100 Anni mai più...** con [passata di pomodoro bio](#) “Enrico e Louis”, [fiordilatte bio](#), prosciutto cotto, ricotta fresca, il trito di basilico, prezzemolo, aglio, olio evo, e tutte le altre storiche – anche la prosciutto e funghi, la salamino piccante e via scorrendo “Abbiamo deciso di inserire nel menu a fianco alle nostre storiche delle pizze semplici, classiche, in cui la qualità dell'ingrediente è l'elemento centrale – racconta Enrico – per dare ancora più spazio alla qualità della materia prima e essere più vicini ai gusti della gente”.

Ma le novità non riguarderanno solo i contenuti del menu, le dimensioni del locale (che sarà di **oltre 600 metri quadrati**). Ciò che farà davvero la differenza in Via Tomea sarà **la modalità di racconto** dell'offerta. “Tutti i ragazzi che collaboreranno con noi saranno formati per raccontare i prodotti, i luoghi d'origine, le modalità di produzione. Li coinvolgeremo nelle scelte e organizzeremo delle uscite formative. Lo riteniamo indispensabile”.

Trasloco e uscite hanno già preso il via, e a noi non resta che far a Enrico e Louis un grosso in bocca al lupo per la

nuova avventura.

Giulia Zampieri

Aprire a Maggio:

Officine – La Fabbrica del Buon Gusto

www.officinedelbuongusto.it

Via Tomea Fiorenzo, 9,

32100 (BL)

0437925477