



“La pizza? E’ femmina!”

Parola di Marzia Buzzanca

Nel variegato panorama dei pizzaioli moderni, un mondo declinato finora sempre al maschile, si stanno facendo largo anche figure femminili che hanno iniziato a scrivere un altro capitolo della storia della pizza. Sia chiaro che le donne nelle cucine della pizzerie ci sono sempre state, ma con ruoli che le coinvolgevano in preparazioni prettamente culinarie; ora invece domano i capricci del lievito Madre, pensano impasti speciali e assemblano ingredienti come abiti per vestire la pizza di nuovo. **Marzia Buzzanca**, con la sua pizzeria **Percorsi di gusto** a **L’Aquila**, rappresenta le nuove, anzi le prime pizzaiole moderne, anche se lo è diventata quasi per caso.



Figlia di un cuoco-maggiordomo, si è inizialmente formata nel mondo del vino diventando sommelier. In Abruzzo ci è arrivata per caso dopo un bel girovagare: nata a Tripoli da una famiglia italiana che si era trasferita all’ estero per lavoro, è arrivata in Italia per stabilirsi prima sul litorale abruzzese ed in seguito a L’Aquila, dove ha aperto prima un ristorante e poi, nel 2007, arriva l’apertura della pizzeria “Percorsi di gusto”, di cui Marzia cura soprattutto la carta dei vini, mentre la parte tecnica è curata dai suoi nipoti.



Sembrava una storia avviata al lieto ma fine giunse il terremoto che sconvolse il territorio aquilano e i suoi abitanti e anche la famiglia di Marzia Buzzanca fu investita dalle conseguenze di quei tragici fatti: i proprietari di

attività commerciali, infatti, persero sia abitazione che lavoro. La rinascita dell' Aquila, in parte, si deve sicuramente anche agli imprenditori coraggiosi come lei che hanno deciso di rimanere.



Ripartire non è semplice perché la lotta con la burocrazia è estenuante e anche i nipoti abbandonano il progetto, come ci dice lei stessa: “Dopo il terremoto sono stata la prima a riaprire l'attività. Non ho trovato alcun tipo di supporto ma tanta burocrazia. Sono rimasta da sola a gestire la pizzeria perché intanto i miei nipoti dopo il terremoto erano tornati a Teramo; ho imparato a fare la pizza mettendomi a studiare e seguendo la tecnica di Simone Padoan. Ho messo io le mani in pasta e mi sono appassionata al lievito madre”. Una caparbietà che l' ha premiata e che l' ha portata a conquistare riconoscimenti del settore, come i Tre Spicchi attribuiti dal Gambero Rosso e che la fa entrare nella rosa delle migliori pizzerie d' Italia.

Marzia, che filosofia segue la tua pizzeria?

“La nuova sede, comunque vicina al centro, ha circa 40 -45 coperti. Faccio vari impasti di pizza utilizzando farine speciali: classico, semi-integrale, cinque cereali, di canapa, di grano di solina che è autoctono abruzzese. La lievitazione varia fra 32/38 ore. La carta offre circa 30 pizze, fra classiche e speciali. Essendo nata come sommelier, ho voluto una carta dei vini ampia. Per la birra, ho scelto Baladin, a cui affianco piccoli birrifici artigianali.”

Le pizze di Marzia sono creative e dai gusti ricercati: un mix di territori che si incontrano in diverse consistenze e che sembrano dei veri e propri piatti. Oltre alla pizzeria, infatti, con tanta determinazione è ripartito anche il servizio di ristorazione con una carta di dieci proposte fra antipasti, primi e secondi che si ispirano alla semplicità

della tradizione ma sempre con un occhio attento alla presentazione; particolare attenzione è stata data ai dolci, fra cui spiccano anche delle creazioni di Maurizio Santin. Alla cucina Marzia ci tiene e per smuovere gli animi e puntare un faro su L' Aquila ha organizzato spesso cene a quattro mani, invitando tanti cuochi di alto livello che non hanno fatto mancare il proprio sostegno, come Niko Romito, anch' egli abruzzese. Tenacia e spirito d' iniziativa sono state caratteristiche irrinunciabili: anche nella cattiva sorte e fra le crepe lasciate dal terremoto Marzia non si è piegata, ha indossato il suo sorriso e il tacco 12 e ha continuato il proprio percorso, di gusto e di vita: "Sono un' esteta: se esce un piatto brutto, vuol dire che non l' hai fatto con amore; per questo ci tengo che le mie pizze siano anche belle esteticamente".



Come ti senti nelle vesti di pizzaiola, visto che ce ne sono poche?

"Credo che gli uomini forse non hanno ancora accettato la figura di una donna pizzaiola. In questo momento, tra l' altro, c' è anche molta competizione e la corsa alla novità. Molti giovani vogliono fare questo lavoro, ma a loro voglio dire che bisogna capire che questo lavoro è fatto di passione, sacrificio e rinuncia. Vedo molti giovani che non sanno bene in cosa vanno incontro, non reggono i ritmi e dopo una settimana "inciampano" e abbandonano".



Sei diventata una delle paladine della rinascita de L' Aquila e hai combattuto molto per far rinascere la tua pizzeria. Per il futuro che progetti hai?

"Mi piacerebbe crescere altrove e mettermi alla prova anche in un' altra città. In questo periodo sto valutando questa

possibilità”.

Dopo aver vinto la sua battaglia per far rinascere l' economia aquilana, Marzia potrebbe riprovarci dunque altrove, proseguendo il proprio percorso... di gusto.

Manuela Di Luccio

Percorsi di gusto

Via della Croce rossa, 40 □ L'Aquila

Tel. 0862 411429

www.percorsidigusto.com