



Giancarlo Casa: “Grazie alla pizza la mia vita è cambiata”

Quando ha aperto la sua pizzeria, 20 anni fa, **Giancarlo Casa** non si aspettava certo di diventare uno dei precursori della pizza contemporanea; invece oggi la sua “Gatta Mangiona” a Roma è una delle pizzerie migliori d’ Italia, presente sulle principali guide dedicate al mondo della pizza.

“Per anni ho lavorato nella distribuzione di latticini proprio per le pizzerie; avendo da sempre una passione per la pizza, insieme a mia moglie Cecilia abbiamo deciso di metterci in gioco e di aprire “La Gatta Mangiona”.

Perchè avete scelto questo nome?

“Il nome è stato ispirato da una favola: da sempre siamo appassionati di gatti, è una passione di famiglia, abbiamo quindi deciso di dare questo tema alla pizzeria, che abbiamo riempito con oggetti, quadri e stampe a tema felino che negli anni abbiamo collezionato o che ci sono stati regalati da amici”.



Prima facevi un altro lavoro, come ti sei organizzato per condurre una pizzeria?

“Prima ho fatto un corso per pizzaioli nel 1998 e poi ho cercato la mia strada; volevo una pizza che avesse le caratteristiche di croccantezza e scoglievolezza: oggi siamo arrivati ad una pizza che è ispirata alla tradizione napoletana per l’ 80%. Sono orgoglioso di aver avuto delle buone intuizioni in tempi non sospetti: sono stato fra i primi ad avere una carta dei vini importante abbinata alle pizze e

già dal 2002 abbiamo proposto le birre artigianali: inoltre, abbiamo una collezione di Wisky notevole e che non ci si aspetta. Oltre all' impasto e alle farciture curiamo tanti aspetti".

Roma ha una lunga tradizione di pizza: le pizze in teglia e alla pala oggi hanno importanti declinazioni ma tu hai deciso di ispirarti a Napoli, perché?

“Quando io e mia moglie Cecilia abbiamo deciso di fare questo investimento abbiamo pensato anche di cambiare vita: la pizza al taglio non mi dava soddisfazione anche per il tipo di clientela, troppo fugace. Mi piaceva l' idea di avere un luogo in cui i miei ospiti potessero sedersi e ascoltare perché ho sempre voluto raccontare le mie pizze”.



Oggi, dopo 20 anni, com' è la pizza de “La Gatta Mangiona”?

“Negli anni ci siamo evoluti ma non abbiamo mai fatto rivoluzioni improvvisate ma miglioramenti pensati e rodati. Negli ultimi sei mesi abbiamo messo a punto la nostra formula scegliendo farine italiane di mulini italiani e provenienti da grani italiani: di base scegliamo la farina del **Mulino Paolo Mariani** che poi misceliamo con altre farine italiane provenienti da grani antichi come la Tumminia siciliana”.

Quante pizze ci sono sulla vostra carta e qual' è quella di cui vai più orgoglioso?

“Di pizze ne abbiamo sempre fatte tante e oggi in carta ne abbiamo circa quaranta. Quella di cui vado più fiero è quella realizzata in collaborazione con lo chef **Pier Giorgio Parini**: si tratta di una Margherita con un pomodoro S. Marzano aromatizzato con una polvere di luppolo secco che dona un tocco di amarezza, compensato poi dalla mozzarella di bufala, olio al lemongrass e zest di limone. Oltre alla pizza, il nostro punto forte sono anche “i fritti”, in particolare i

supplì romani che abbiamo declinato in tanti sapori: uno dei più apprezzati è il supplì con scampi, mela verde e curry. Poi abbiamo anche una piccola proposta di cucina, basata soprattutto su primi tipici della tradizione romana e carne alla griglia. Infine ci sono i dolci, di cui andiamo orgogliosi e che sono realizzati da mia moglie: facciamo dolci tradizionali e freschi, non ci mettiamo in competizione con il mondo della pasticceria ma abbiamo sempre avuto consensi dai nostri ospiti ”.



Giancarlo, oggi il mondo della pizza è molto cambiato, a volte forse c'è anche tanta competizione fra aperture seriali di pizzerie, ricerca maniacale dell' alveolatura. Tu cosa ne pensi?

“La qualità media della pizza è aumentata e questo è un bene. La “bolla” in sé è segno di una buona maturazione ma non deve essere fine a se stessa e soprattutto deve essere frutto di una lievitazione e maturazione naturale, senza utilizzo di mezzi artificiali. Noi non seguiamo le mode, in questi anni ho sempre cercato di migliorarmi e ho messo a punto le mie ricette con il tempo. Anche la conduzione del nostro locale è rimasta familiare: mia moglie oltre ai dolci si occupa anche della parte grafica creando i menù e mio figlio, che studia, mi aiuta con i social. Negli anni mi è capitato di fare qualche consulenza e qualche ospitata in televisione, non è un male, ma ho scelto di avere un solo ristorante e rimarrò fedele a questa scelta anche in futuro. Ci sono casi di pizzaioli che hanno aperto tante pizzerie ma ci vuole un impegno importante e partner affidabili perché un nome conosciuto è importante, promette qualcosa di buono e non deve deludere”.



Giancarlo, quando hai aperto la tua pizzeria per te è iniziata

una seconda vita: dopo anni qual' è il tuo bilancio?

“Questa scelta è stata molto rischiosa ma ha portato tanta soddisfazione. Non mi aspettavo la risonanza mediatica che è arrivata con il tempo e ne sono contento ma non cambio. Noi non siamo al centro di Roma, siamo nel Quartiere Monteverde ma da noi arrivano tante persone di passaggio in città e questo ci fa piacere. Sono anche contento di non stare al centro di Roma perché al momento ci sono troppi problemi legati alla gestione dei locali, ai dehors e alle autorizzazioni: servono regole certe e bisogna farle rispettare”

Manuela Di Luccio

La Gatta Mangiona

Via Federico Ozanam, 30-32, 00152 Roma

lagattamangiona.com