



Pizzeria Orsucci. A Padova dal 1922

Pizzeria dal 1922.

Se fossimo tra i vicoli di Napoli parrebbe tutto normale. Ma se aggiungessimo che siamo a Padova, **a un'ottantina di metri da Prato della Valle**, che reazione avreste nel leggere quella data?

E invece è proprio così, a due passi da una delle piazze più grandi d'Europa, in una città che con il forno c'ha a che fare per motivi diversi dalla pizza – semmai per Panettoni, Pandori, pane – **gli Orsucci sfornano pizze da tre generazioni**. Dal 1922 per l'appunto. Il primo fu Renato: toscano trapiantato al nord per assolvere gli obblighi militari, si innamorò del clima patavino (non meteorologico, chiaramente) e decise di mettere sotto le radici e su **una piccola bottega**. Un'offerta composta di poco e buono: pizza, castagnaccio e gelati. Gli ultimi non si fanno più da tempo, dal 1963, ma il locale rende ancora onore ai trascorsi. Le piastrelle bianche della gelateria ricoprono le pareti, e raccontano di un luogo pulito, che non ha nulla da nascondere.



Marco Orsucci, proprietario carismatico e appassionato

Varcata la soglia d'ingresso si scova una saletta di un paio di metri per due, un **forno a legna** – lo stesso costruito agli inizi da Renato – che brucia da far invidia ai colleghi moderni, e un banconcino in legno e acciaio a cui ci si appoggia con tanta facilità.

Proprio lì dietro ci trovate **Marco Orsucci**, erede

dell'attività e figlio di **Uberto**, al cui fianco si muove **la moglie Paola**. I due lavorano che è un piacere: sorriso, mossa gentile e risposta sempre pronta. Investiti impeccabilmente dagli abiti del mestiere, ovvero grembiule e cappellino.

Se gli si chiede quante pizze sfornano a sera la risposta è delle più genuine "Lavorando perdiamo il conto!".

Basta una sosta di qualche minuto per capire che dicono il vero: la porta d'ingresso si apre a ritmo sostenuto a partire dalle ore 17.15, spinta da giovani, adulti, anziani, studenti, personaggi distinti e gente comune, desiderosi di allontanare malumori giornalieri concedendosi **un boccone amorevole**.



La margherita mignon. Si serve solo fino alle ore 19.

C'è chi si ferma al volo, chi porta il bottino a casa avvolto da confortevole carta verde (simile a quella che si usa anche in pasticceria), chi sosta sul bancone e si gode lo spettacolo in prima fila. Ed è proprio a tu per tu con il forno che anche gli occhi meno esperti possono apprendere un dettaglio rilevante: non c'è contatto tra pizza e piano del forno.



I testi, in fila, pronti ad accogliere l'impasto.

L'impasto viene steso sui testi, dei tegami in alluminio di vario diametro, noti al popolo tosco-ligure per la preparazione dei testaroli. "Con questo mezzo di cottura si riduce il rischio di bruciature: la pizza sfrigola contenuta nel testo, e non si trascina i depositi di farina che

normalmente sostano sul piano del forno. Da noi si può scegliere fra **tre misure**, piccola, media o grande – spiega Marco – proprio in base alla dimensione del testo”. Olio sul fondo, impasto a corta, cortissima, lievitazione (5/6 ore), e pochi ingredienti utilizzati per la farcitura. Tra le proposte di un breve listino la margherita, la marinara e l’acciuga sono le più gradite, ma ci sono altri buoni gusti a comporre la scelta.

Per chi vuole provare qualcosa di semplice ma davvero confortevole è faccenda obbligata la **fettunta**, una fetta di pane toscano (dalla Toscana ci arriva davvero, più volte a settimana), abbondantemente condita: sosta qualche secondo all’uscio del forno per tostarsi, quindi viene immersa in olio extra vergine, aglio e sovrastata da passata di pomodoro. Arriva dritta al cuore.

Oltre alla bontà delle pizze e delle fettunte quello che conquista di questa bottega sono le **premure**. Marco e Paola conoscono i loro clienti, di molti sanno già come sarà l’ordine. Alcuni addirittura si sono conosciuti davanti ai loro occhi e hanno messo su famiglia. Altri entrano per la prima volta e poi non possono più farne a meno. Delle pizze, ma pure dei proprietari.



La fettunta. Fetta di pane toscano con olio, abbondante aglio e pomodoro

Prendere posto in uno dei (quattro) tavoli fronte bancone è come staccare un biglietto a teatro. Anzi, di più: sei anche tu, ospite, attore in questa rappresentazione popolare.

Lo vuole la regia: “**La pizza è un cibo già nobile di suo. È il cibo della plebe** – dice Marco – che azzera le differenze sociali. Non serve arricchirla di prodotti straordinari per nobilitarla, né rimpinzarla con eccellenze che si alterano per effetto del calore. Servono gli ingredienti buoni, genuini, usati con coscienza. Non dimentichiamo che il pubblico della

pizza è il popolo, che cerca il piacere in cibo buono e accessibile. Non nel pregio dei singoli elementi”.



Il castagnaccio di Orsucci

Per chiudere degnamente la sosta c'è il **castagnaccio**. Pure quello qui si produce da anni. Pure quello è uno di quei bocconi del popolo, che solo una ricetta composta da più elementi – e servita con buone e accoglienti maniere – ti può dare.

Giulia Zampieri

Pizzeria Orsucci

*Corso Vittorio Emanuele II, 18
35123 Padova (PD)*