

CUCINA: "VOGLIA DI PIZZA", GIUSEPPE E MARCO PIONIERI DI GUSTO NUOVO

7 Gennaio 2015



L'AQUILA - È una storia di crescente amore per la pizza quella di Giuseppe Caponi e Marco Ricciuti, i titolari del ristorante "Voglia di pizza" a Bazzano (L'Aquila). Una storia che comincia quando, qualche anno fa, un bel giorno Giuseppe decide di trasferirsi all'Aquila e di aprire, in via XX settembre, "Pazzi di pizza", un locale di pizza al taglio "che ai tempi offriva ai clienti tante varietà sconosciute nel capoluogo".

"All'Aquila - racconta ad *AbruzzoWeb* - nessuno conosceva la pizza ai frutti di mare, quella all'amatriciana o ai fiori di zucca. Tutte specialità che arrivarono solo grazie a me".

Una storia che, in ogni caso, continua quando Caponi decide di mettersi in società con Ricciuti, semplice dipendente ai tempi di "Pazzi di pizza" e di aprire, nei pressi della zona industriale di Bazzano, un altro locale: "Voglia di pizza".

"È stato il primo locale nella zona industriale di Bazzano - rimarca Ricciuti - e forse anche per questo che abbiamo avuto subito successo".

Un successo che, fatta eccezione per una piccola parentesi di 3 anni a Pineto (Teramo), dove i due, sempre in società, hanno gestito un'altra pizzeria, è infatti rimasto immutato fino a oggi.

Permettendo ai due pizzaioli anche di espandere la propria attività e di specializzarsi sempre di più nel tempo nel campo della ristorazione.

Il tutto, nonostante il terremoto del 6 aprile 2009 e la forte crisi economica che in questo momento sta mettendo in ginocchio un po' tutta Italia.

Dai primi ai secondi piatti, passando anche per i dolci e gli hot dog per i più giovani, il locale non è, a detta dello stesso Ricciuti, "solo una semplice pizzeria, ma un vero e proprio ristorante che offre una serie di specialità completamente differenti tra loro che, come le zuppe o le specialità più tipicamente romane, sono state pensate per rivolgersi a un pubblico molto eterogeneo".

È forse anche questa versatilità che ha portato Ricciuti a trionfare con la sua pizza “Il Sole di Onna” al secondo Campionato italiano di Pizza allo zafferano, deliziando i palati con una creazione di scamorza, spinaci, pomodorini, bacon, provola affumicata e appunto zafferano.

Anche per questo che è riuscito a portare alto il nome dell’Abruzzo nella prima edizione del campionato di Coppa Italia a squadre, piazzandosi all’8° posto su 14 regioni concorrenti, con il ‘Caviale d’Abruzzo’, una particolare pizza condita con cotiche e fagioli.