I 22 ANNI DELLA PIZZERIA CHERRY DI PAGANICA, ”RICOSTRUZIONE FERMA, NOI NON MOLLIAMO”

28 Febbraio 2018



L’AQUILA – “Il terremoto del 2009, lo spopolamento e la ricostruzione ferma al palo a Paganica non ci hanno fermati e non ci fermeranno. Noi, con le nostre pizze, non sfamiamo soltanto i nostri clienti, ma portiamo avanti il concetto di aggregazione, di incontro e di socialità!”.

A parlare ad *AbruzzoWeb* è Marino De Cesaris, che insieme al fratello Marco e ai genitori ha aperto 22 anni fa la prima pizza al taglio e alla pala nella frazione aquilana di Paganica, la pizzeria Cherry.

Ventidue anni festeggiati in questi giorni.

“Siamo paganichesi doc – spiega Marino – cominciammo nel 1996 con il punto vendita nella parte vecchia del paese, per spostarci poi verso il centro fino al terremoto. Abbiamo lavorato tanto, durante le feste, il sabato e la domenica, con l’aiuto delle nostre moglie e della famiglia, puntando sulla semplicità e su un prodotto sicuro che unisce da sempre il Nord e il Sud, simbolo di tutta l’Italia: la pizza”.

“E anche dopo il terremoto – prosegue – non ci siamo mai fermati. Abbiamo trovato questo locale, lungo la strada che collega Paganica a Bazzano e abbiamo deciso di andare avanti. Abbiamo introdotto il servizio in sala, la rosticceria, tenendo sempre presente la tradizione. Adesso c’è anche un comodo parcheggio. La scelta di essere stati sempre aperti per i nostri clienti affezionatissimi ci ha ripagato e ci ripaga ogni giorno di qualunque sacrificio o rinuncia!”.

Una pizza, quella della pizzeria Cherry, che ha la peculiarità della digebirilità: la scelta dei fratelli De Cesaris infatti è stata quella di eliminare il classico lievito di birra.

“Usiamo solo la pasta madre, per una lievitazione di 48/50 ore, che assicura all’impasto una perfetta digeribilità. A questo, associamo sempre ingredienti freschissimi, del territorio, con un occhio anche alle novità, per i palati più intransigenti”, fa notare Marino.

E da qualche anno è stata introdotta anche una piccola rivendita di salumi.

“Tutti di produzione propria e nostrana, come la classica cicolana di carne e di fegato, che vendiamo moltissimo durante il periodo pasquale, insieme al nostro pane e alle pizze di Pasqua, fatte in casa, impastate quattro volte, come nella tradizione della ricetta delle nonne Paganica”.

Questo punto vendita è ormai consolidato, ma per i fratelli De Cesaris c’è comunque il desiderio di rientrare, con la loro attività, all’interno del paese, lì dove hanno iniziato.

“La ricostruzione di Paganica sembra non voler procedere dopo quasi dieci anni, la zona rossa è ancora molto estesa, ma noi vogliamo tornare, anche perché quelle mura a cui siamo tanto affezionati sono di nostra proprietà. La voglia c’è, tocca solo

aspettare. Intanto un progetto lo abbiamo: lasciare qui la pizzeria così com’è e riaprire lì un punto vendita solo al taglio, con una piccola rivendita di prodotti tipici del territorio”, conclude.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli