

I CAMPIONI D'ITALIA DELLA PIZZA SONO A L'AQUILA, "LE MIGLIORI? SOLE DI ONNA E CAVIALE D'ABRUZZO"

24 Marzo 2014



L'AQUILA - La pizza: "arte" che non si improvvisa, che vive di passione.

Proprio questa passione ha portato Marco Ricciuti, pizzaiolo aquilano e titolare insieme a Giuseppe Caponi del ristorante Voglia di pizza a Bazzano, a trionfare con la sua pizza "Il Sole di Onna" al 2° Campionato Italiano di Pizza allo Zafferano, deliziando i palati con una creazione di scamorza, spinaci, pomodorini, bacon, provola affumicata e zafferano Dop sia in polvere nell'impasto che in pistilli nella farcitura.

Inoltre, ha portato alto il nome dell'Abruzzo nella prima edizione del campionato di Coppa Italia a squadre, piazzandosi all'ottavo posto su 14 regioni concorrenti, preparando per l'occasione la pizza "Caviale d'Abruzzo" con cotiche e fagioli, emblema del popolo abruzzese.

L'amore dei due imprenditori per il piatto che in assoluto tiene alto il nome dell'Italia nel mondo parte da lontano, da quando nel 2003 Caponi decise di venire all'Aquila da Roma per portare nel capoluogo tante varietà di pizza al taglio, "che erano ancora pressoché sconosciute in questa città", aprendo un locale in via XX Settembre.

"A quei tempi, di pizzerie al taglio non ce n'erano molte - afferma Caponi ad *AbruzzoWeb* - A fare il boom furono specialità come quella ai frutti di mare, e quella con i fiori di zucca e alici, ma la vera regina fu quella all'amatriciana".

Un binomio vincente, quello dei due soci, che lavorano insieme da molto tempo, ormai, dopo una parentesi di 3 anni a Pineto (Teramo), dove hanno gestito una pizzeria sempre in società, prima di tornare definitivamente nel capoluogo.

"Ai tempi di 'Pazzi di pizza' di via XX settembre ero dipendente di Giuseppe - dice Ricciuti - Poi abbiamo deciso di metterci in società e dopo tutti questi anni lavoriamo ancora insieme".

C'è un segreto per tenere in vita un'attività così a lungo, soprattutto nel momento di grave crisi economica che attanaglia L'Aquila e il Paese, "ed è la dedizione e la professionalità, ma soprattutto il non risparmiarsi mai - commenta Ricciuti - Il capo non deve delegare, ma fare. Solo così un'azienda va avanti di questi tempi".

L'occhio del padrone ingrassa il cavallo, quindi...

Marco: Sì, è proprio così. Noi siamo in due e siamo sempre presenti. Se c'è da fare un impasto di domenica, o durante le ferie, prima di tornare al lavoro, siamo noi che andiamo a farlo. Non ci tiriamo indietro mai: ci siamo suddivisi la parte del ristorante e quella pizzeria e ognuno fa il suo.

Un ristorante di 70 posti, aperto a pranzo e cena, richiede un impegno notevole.

M. Sì, soprattutto per la preparazione degli impasti delle pizze che necessitano di ore e pazienza. Non ci si improvvisa

pizzaioli. La buona cucina richiede tempo.

Qual è il vero segreto della vostra pizza?

M. L'altissima digeribilità data dal fatto che facciamo lievitare l'impasto almeno 50 ore con un metodo naturale. Utilizziamo pochissimo lievito, circa 3 grammi al chilo. La lievitazione naturale richiede tempo e impegno perché bisogna lavorare gli impasti a intervalli di tempo regolari. Inoltre, usiamo solo materie prime selezionate.

Lei è nel settore della ristorazione da molto tempo, come sono cambiate le cose negli anni?

Giuseppe: Per 22 anni ho gestito a Roma un negozio di specialità alimentari. Vendevo salumi e vini. Poi sono tornato all'Aquila e negli anni precedenti al terremoto si lavorava molto. Ora i costi dei lavoratori sono alti, così come le tasse che paghiamo, ma la passione per il nostro mestiere ci spinge a migliorarci sempre. Abbiamo molte idee per il futuro.

Siete stati i primi ad aprire un ristorante nella zona industriale di Bazzano.

M: Sì, abbiamo aperto nel 2006, poi la concorrenza è cresciuta e in molti hanno aperto in questa zona. Le attività aprono e chiudono, ma noi resistiamo ancora. Il lavoro c'è anche perché con la ricostruzione molti operai si fermano a mangiare anche di sera.

Quali sono i piatti che vanno per la maggiore?

G: Abbiamo creato un menu che è la hit parade delle pizze più apprezzate. Tra queste ci sono la pizza all'amatriciana, quella con patate e porcini, quella ai fiori di zucca e alici e anche la provola e speck. Per quanto riguarda il ristorante, vanno forte i nostri arrosticini di fegato e gli hamburger. Il pane e la carne sono fatti da noi, non preconfezionati, per garantire il massimo della qualità.

Pensate di aprire un nuovo punto vendita?

M: Per ora no, perché siamo del parere che indebolirebbe il primo al quale ci dedichiamo anima e corpo. Però abbiamo in mente molti eventi gastronomici per l'estate che per ora, restano una sorpresa.