AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

# LA PIZZERIA DI MATTIA FARAONE A POGGIO PICENZE ENTRA NELL'OLIMPO DEGLI "STELLATI"

8 Luglio 2018



POGGIO PICENZE – La Guida ai Pizzaioli Stellati nel mondo ha assegnato una stella al ristorante pizzeria Al Faraone che si trova a Poggio Picenze (L'Aquila), sulla strada statale 17, dopo una visita a sorpresa da parte dell'ispettore di zona Armando D'Ascanio.

Il titolare del locale è Mattia Faraone, 34 anni, architetto aquilano che da qualche anno ha associato alla sua professione anche la passione per "l'arte bianca", ovvero tutto lo studio che c'è intorno alla pizza, dalla sua preparazione alla presentazione.

Mattia Faraone è subentrato dopo circa 30 anni di attività, ai genitori Domenica Di Carlo e Cesare.

La guida è disponibile online e presenta un elenco di pizzaioli che si sono distinti per il rispetto degli standard qualitativi ed igienici, sia in campo nazionale che internazionale, un riconoscimento insomma per il tipo di lavoro svolto, per la cura dei dettagli, della lievitazione, della ricerca e dell'accuratezza nella presentazione.

"Questo riconoscimento mi lusinga e soprattutto mi ripaga dei tanti sacrifici che faccio per andare avanti – commenta Faraone ad *AbruzzoWeb* – ho ripreso il ristorante da circa un anno e nonostante le difficoltà del momento devo dire che lavoriamo parecchio. Volevo che fosse non una semplice pizzeria, ma un posto dove assaporare una vera e propria esperienza di gusto".

Oltre alla lievitazione di 72 ore, consuetudine di parecchi pizzaioli, Faraone ha voluto "sperimentare" e proporre farine diverse dalla tradizione, alle quali ha associato birre di nicchia.

"Ho introdotto la farina di canapa – spiega – che se ben miscelata assicura un impasto leggerissimo, con un indice glicemico molto basso e dal sapore particolare, oppure quella integrale, ai multicereali e una pizza senza glutine per venire incontro alle esigenze degli intolleranti, consentendogli di gustare in tutta tranquillità un piatto che reputo essere il fiore all'occhiello della cucina Made in Italy".

"A questo – aggiunge – ho scelto di associare ingredienti del territorio, di qualità e possibilmente stagionali, in modo da avere tutto fresco e di primissima scelta".

Nel meù anche alcune chicche, come per esempio la pizza racchetta con il manico ripieno di ricotta.

"Un omaggio a Napoli, patria della pizza, dove è nata anche l'idea del cornicione ripieno di formaggi o salumi. E poi abbiamo ancora la Gran Sasso, una pizza che si è classificata quarta ad un concorso internazionale di settore, che si è tenuto a Napoli a maggio del 2017".

Di giorno quindi architetto e di sera in cucina e davanti al forno, "ma lo faccio con piacere, sono davvero felice di aver

ripreso il locale dei miei genitori, i cui sacrifici mi hanno consentito di studiare e andare avanti. Senza di loro, e senza la mia compagna Paola, che mi sostiene e appoggia le mie scelte con gioia, non ce l’avrei fatta!”.

© 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