

Alessandro Menaguale: “La mia pizzeria? Un posto che ogni giorno mi fa battere il cuore!”

16 Gennaio 2024



MONTORIO AL VOMANO - “Una sorpresa arrivare a sfiorare i seimila voti di preferenza con il sondaggio di *Virtù Quotidiane*. Una bella soddisfazione che si aggiunge all’apprezzamento dei miei clienti e alle affermazioni conquistate nei vari campionati nazionali ai quali ho partecipato. Tutto ciò mi dà nuova spinta nel lavoro che porto avanti nella mia pizzeria”.

Parla **Alessandro Menaguale**, pizzaiolo e titolare di Pizzeria Konvivium nel bel centro storico di Montorio al Vomano (Teramo), il paese dove è nato e cresciuto tra profumi di pane appena sfornato dalle mani di suo papà, e prima ancora dei suoi nonni e bisnonni.

Sul podio della **Meta Gastronomica Imperdibile 2024**, Alessandro si è imposto quest’anno, secondo in classifica con 5.872 voti dopo il testa a testa finale con **Marco Giuliani** (“Lo Zio Barrett”, Bussi sul Tirino) risultato vincitore con 6.314 voti .

Già l’anno scorso il 37enne pizzaiolo montoriese aveva sfiorato l’area podio del nostro

sondaggio **piazzandosi al quinto posto.**

Un evidente crescendo di popolarità e un destino segnato dall'arte bianca abbracciata con dedizione e desiderio di affermarsi dopo una laurea in economia bancaria e assicurativa e dopo accadimenti famigliari "che finiscono per condizionarti, ma che poi ti rivelano passioni nascoste portandoti a misurarti con qualcosa che prima non avresti immaginato".

La nuova passione di Alessandro è appunto la pizza "gourmet", motivo di vanto nel menu proposto da KonviviUM insieme all'introduzione - in zona - della pizza al piatto alla romana in chiave contemporanea. Da non perdere neanche la sua pizza in pala servita al taglio in vari gusti dalle 16,30 tutti i giorni.

Punto di arrivo, insieme a leggerezza di impasti e cura nella presentazione, racconta Alessandro, è l'atmosfera conviviale che ogni sera anima il suo locale, ex panificio di famiglia riconvertito in pizzeria 4 anni fa. Cinquanta coperti che d'estate crescono grazie al dehors, nel cuore di Montorio, l'antico borgo nell'alta valle del fiume Vomano considerato porta di accesso al Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga e che certamente vale la visita.

Pizza a degustazione servita a spicchi, occhio attento all'accoglienza, voglia di sperimentare e mettersi in gioco, fanno della proposta firmata Menaguale un'esperienza da non mancare.

Ad accendere il sacro fuoco dell'arte di combinare acqua lieviti e farine è stato l'amico e mentore Valerio Valle, riconosciuto maestro pizzaiolo attivo nel Teramano.

"Cerco di personalizzare le mie gourmet, sette in tutto più una stagionale, con condimenti che possono incuriosire il cliente. Aggiungo una piccola percentuale di farina di solina coltivata in zona al mix di doppio zero e ricerco l'alta idratazione dell'impasto, fino all'83% di acqua. per avere una pizza alta e friabile" fa sapere Alessandro. "Uso la stessa accortezza per la pizza in pala) e per la classica romana croccante e sottile senza cornicione, panetto di 180 gr, idratazione al 60%. Prossima introduzione sarà la pizza al padellino".

"Ho partecipato a vari campionati anche come giudice di gara, mi piace mettermi in gioco per quanto non sempre riesco a conciliare trasferte e lavoro, non ho molti dipendenti e qui tutto è preparato fresco ogni giorno, un posto che mi fa battere il cuore come la prima volta, un sogno che giorno dopo giorno diventa realtà".