

La famiglia Zulli prosegue il cammino nel nome di papà Arcangelo: “Nostra pizzeria modello unico in Abruzzo”

14 Novembre 2025



GUARDIAGRELE - “Siamo un ‘noi’, siamo famiglia, condividiamo una visione”. Tutto si tiene in nome di un progetto totalizzante in casa Zulli, la famiglia guardiese che da decenni racconta l’anima del territorio ai piedi della Maiella attraverso impasti contemporanei e topping da alta ristorazione. Un laboratorio gastronomico dall’anima familiare, dove ogni pizza è una storia e ogni dettaglio nasce da una riflessione in team.

A tenere il filo di questa visione c’è anche **Fabrizio Zulli**, economista e manager in una multinazionale, già consulente della 6^a Commissione Finanze e Tesoro del Senato della Repubblica e oggi del Dipartimento della Programmazione Economica della Presidenza del Consiglio dei ministri.

Della Sorgente, Fabrizio è la mente razionale, il custode del pensiero strategico.

“Anche inserire una pizza in carta è una scelta strategica” dice a Vq con naturalezza, come se fosse la cosa più ovvia del mondo. “Significa definire obiettivi chiave e azioni necessarie per raggiungerli: capire come viene preparata, a chi si rivolge, qual è la domanda di mercato, quale segmento va a coprire, quale debba essere il prezzo e quanta la marginalità”.

Classe 1985, nato lo stesso anno dell’apertura dell’insegna fondata dai genitori **Arcangelo Zulli** e **Mariella Spinogatti**, Fabrizio è cresciuto tra profumi di forno e libri di economia. Non ha mai reciso il cordone ombelicale con Guardiagrele, né durante gli studi né negli ultimi quattordici anni in cui ha ricoperto incarichi ai massimi livelli. Vanta un background raro: economista con consolidata esperienza nel campo delle politiche economiche, ma anche manager d’azienda che si occupa di strategia, budget e pianificazione.

Fabrizio vive a Roma, ma riesce a tornare spesso nella sua Guardiagrele, dove ogni decisione – anche di natura puramente gastronomica – passa attraverso un confronto di squadra. “La nostra è una visione familiare condivisa: ognuno ha un ruolo e la forza sta proprio nell’equilibrio tra le competenze”, racconta.

Prima di diventare economista e manager, Fabrizio ha indossato il grembiule in sala. Sommelier professionista, degustatore ufficiale Ais e appassionato di distillati, ha lavorato in sala nei ristoranti stellati di **Heinz Beck** al The Lanesborough, l’hotel 5 stelle lusso di Londra, e nel ristorante Les Paillotes di Pescara ai tempi della stella Michelin.

“Volevo diventare food & beverage manager: ho studiato, viaggiato, visitato le migliori maison e cantine di vino, frequentato master in distillati. Poi la vita mi ha portato a studiare economia, conseguire un dottorato di ricerca in economia politica, tenere lezioni di politica economica, economia internazionale e finanza aziendale e confrontarmi con i migliori economisti e dirigenti d’azienda. Ma quella formazione resta e torna utile ogni giorno”.

Il suo approccio analitico – unitamente alla viva curiosità e al palato ben allenato – ha avuto un ruolo importante nell’evoluzione della pizzeria pioniera in Abruzzo della pizza a condivisione. “Il dialogo incessante con mio padre ha fatto sì che non venissero mai meno gli stimoli, il supporto e il confronto nella genesi di ogni pizza presente in carta”.

Proprio da uno di quei dialoghi è nata la celebre Omaggio alla Sicilia, Pizza dell’Anno 2017 per Gambero Rosso.

“Mi affascina la cucina orientale, amo sushi e sashimi, e pensavo a come riportare il pesce crudo sulla pizza. Papà ci mise la sua conoscenza della materia prima e insieme alla famiglia decidemmo di accostare alla tartare di tonno le olive di Nocellara, i capperi di Salina e i

pistacchi di Bronte”.

Un equilibrio di intuizione, tecnica e ricerca che ancora oggi rappresenta la cifra distintiva della Sorgente.

E forse è proprio qui la chiave del successo dell’insegna, riconosciuta con la Stella tra le pizzerie che da oltre dieci anni conquistano i Tre Spicchi del Gambero Rosso e più volte premiata per la Pizza dell’Anno. “Una filosofia” dice ancora Fabrizio, “che unisce cuore e metodo, creatività e confronto, artigianalità e visione economica. Formula che ha permesso a ogni componente della squadra di crescere professionalmente e alla pizzeria di diventare un modello unico in Abruzzo, oltre a spiccare tra le più premiate d’Italia”.

Oggi, mentre la pizzeria continua a evolversi nel solco tracciato da Arcangelo Zulli, Fabrizio rappresenta la bussola strategica. Tra numeri e farina, tra Roma e Guardiagrele, la sua è una storia di equilibrio. E di un’eredità che non si misura solo in premi, ma in idee che continuano a lievitare, frutto del confronto “pacato e costruttivo” con la madre Mariella, i fratelli **Angelo** e **Simone** e la cognata **Jonida**, che raccolgono il testimone.

“Ogni decisione importante, dalla creazione di una nuova pizza alle scelte comunicative, nasce da un dibattito, a volte acceso ma sempre costruttivo. È questo il senso più autentico del nostro progetto di famiglia: continuare insieme, nel segno di papà Arcangelo e dei suoi insegnamenti”.