

LA PIZZA DI MONTEREALE DI MARCO SOCCORSI, NON HA UN NOME E CHI LA PROVA CI TORNA

19 Maggio 2022



MONTEREALE – “Scrocchiarella o soffice?”. Semplicemente la pizza di Montereale di **Marco Soccorsi**. Non si può definire: va solo assaggiata e gustata calda, appena sfornata ancora fumante. Non unge, non scotta, non è troppo salata, non è alta, non è sottile, è sempre diversa, ma sempre la pizza di Montereale. Non ha un nome eppure chi la prova ci torna.

Nel comune montano di Montereale, in provincia dell’Aquila c’è l’attività di Marco. Non si parla di un forno grande, ma di un grande forno a cui arrivano persone addirittura dall’Aquila facendosi 30 km, (comprensivi di tornanti), solo per questa pizza. Infatti, non si trova altrove se non nel suo luogo di origine da più di 70 anni.

Entrando nel negozio di alimentari si incontra subito l'ambiente di paese. Uno spazio piccolo con l'indispensabile si potrebbe dire. Ad accogliere i clienti c'è **Elena**, da qualche mese braccio destro di Marco e **Margherita** (moglie di Marco. Anche lei aiuta in negozio). Si conoscono tutti. Elena risponde alle chiamate più volte ogni mattina, perché i clienti ancora ordinano chiamando al telefono... rigorosamente fisso. E cosa ordinano? Semplice! La pizza di Marco Soccorsi.

Un attimo però, il merito non è tutto di Marco, perché lui sì, porta avanti la tradizionale e inconfondibile ricetta ma, chi l'ha creata per la prima volta è stato suo padre **Luigi** (conosciuto come Giggi). Luigi non voleva che suo figlio seguisse le sue orme, voleva che entrasse nell'Arma ma poi le circostanze sono andate diversamente e Marco ogni giorno si infarina da capo a piedi perché ormai nel suo lavoro ci è completamente immerso.

Appena lo si incontra ci si potrebbe chiedere come fa a vedere attraverso le lenti dei suoi occhiali che si perdono nella farina! Per la foto chiede: "Ma puoi fotografarmi così (infarinato)?". Ovviamente la risposta non può che essere affermativa e Marco si mette in posa fiero di essere fornaio da quasi trent'anni.

"Il forno a legna è il trucco del risultato" ammette Marco, aggiungendo: "Certo, forse anche la tecnica e l'esperienza!". Il forno risale al 1922 quando suo nonno **Giuseppe** diede inizio all'attività con l'apertura del negozio e la costruzione del forno. A testimonianza vi è un'incisione sullo sportello del forno che si attiva grazie a meccanismi antichi che seguono i contrappesi collegati a delle ruote giustapposte; insomma un sistema a mo' di carrucola. Affascinante.

Marco racconta che le sue giornate iniziano la mattina alle 4. La prima cose che fa è accendere il fuoco e nell'attesa che il forno si scaldi prepara gli impasti della pizza e ne attende la lievitazione. Come fa a capire quando è il momento di iniziare a cuocere?

"La campana (parte superiore del forno) appena lo accendo è nera, man mano che il forno si scalda la campana si schiarisce. Quando sarà più o meno bianca inizio ad infornare le pizze". Sempre nella mattinata prepara l'impasto per il pane che però cuocerà nel pomeriggio quando sarà scesa la temperatura del forno. Di recente grazie a Elena, Marco ha introdotto il lievito madre e quindi il suo pane bianco è a lievitazione naturale.

La sera, soprattutto in estate, quando in paese c'è più gente, Marco prepara anche i dolci come ciambelline al vino, ciambelloni semplici o al cacao, crostate e altri prodotti da forno: "Molto apprezzati!".

Il tipico cliente del Forno di Marco e Margherita? È quello che non sa resistere all'assaggio della pizza calda ancora nell'incarto e con la bocca piena, saluta andandosene soddisfatto.

È l'amante della tradizione, della ricetta classica che se è buona e ben fatta non passerà mai. Capace anche dopo anni di compiacere i palati di chi sa ancora apprezzare l'artigianalità. Un prodotto che chi lo vuole lo va a prendere direttamente nel luogo di produzione, perché altrove non lo trova. E lo ordina, perché come dice Marco: "Da noi è la qualità non la quantità e produciamo seguendo anche le richieste. Nessuno spreco. Pensa che la brace la riutilizzo come carbonella." E continua: "La pizza qui da noi, non avanza mai".

Riguardo al Forno di Marco e Margherita a Montereale si legge in una recensione del noto sito di recensioni *TripAdvisor*: "Un vero laboratorio artigianale d'altri tempi"... Sicuramente da custodire con cura e devozione. **Annachiara Valente**

LE FOTO







