

LA STORICA PIZZERIA LA MARCHIGIANA PRESTO ANCHE BIRRERIA “FAI DA TE”

11 Maggio 2019



L'AQUILA – La storica pizzeria al taglio La Marchigiana dell'Aquila diventa anche birreria “handmade” artigianale. Non una birreria qualunque ma un laboratorio dove ogni avventore avrà la possibilità di produrre e consumare a piacimento la “sua” birra autoprodotta. Si tratta di una novità assoluta nel costellato mondo della movida del centro storico.

Un progetto ambizioso, ancora in fase embrionale, che **Giancarlo Madama** anticipa a *Virtù Quotidiane*.

Titolare insieme a sua moglie, **Enrichetta Di Stefano**, della prima pizzeria che una signora

di origini marchigiane aprì all'Aquila negli anni Cinquanta, lungo Corso Vittorio Emanuele, Madama porta avanti la tradizione di quella che è considerata una vera e propria istituzione da generazioni di aquilani che almeno una volta nella vita hanno assaggiato l'inconfondibile pizzetta croccante sul fondo e morbida in superficie, che in origine era preparata in appena tre varianti, con mozzarella e pomodoro, bianca con il prosciutto cotto e con i funghi.

Tornata in centro storico, in seguito al sisma, nella centralissima via dei Sali, il vicolo che si affaccia su piazza Regina Margherita, La Marchigiana è oggi una pizzeria rinnovata nello stile e nelle ricette degli impasti.

Accanto alle storiche e apprezzatissime pizze al taglio, infatti, il banco offre una larga selezione di pizze gourmet con impasti semi integrali a lunga lievitazione, condimenti sfiziosi e prodotti italiani di nicchia. C'è la pizza con mortadella di Modena, granella di pistacchio di Bronte e stracciata di mozzarella, quella con stracchino, "friarielli" e alici, la margherita con mozzarella di bufala e pomodoro San Marzano artigianale, solo per citarne alcune tra le più appetitose.

"Usiamo esclusivamente farine italiane garantite, così come i prodotti di provenienza esclusivamente nazionale - puntualizza il titolare - , anche la ricetta classica marchigiana è stata rielaborata per fare in modo che sia più digeribile. Nell'impasto originale c'era lo strutto, ingrediente che oggi abbiamo eliminato completamente, riducendo anche la quantità di sale e di lievito, possibile grazie alla lunga lievitazione".

Madama, all'epoca titolare della Taverna di Lucullo, altro locale di successo, aveva acquisito La Marchigiana dallo storico proprietario, **Carlo Brutti**, un anno prima del terremoto. L'idea era nata con la voglia di cambiare stile di vita e cimentarsi in una nuova avventura. Un progetto che ha ripreso vita il 20 agosto dello scorso anno, quando La Marchigiana è tornata nel centro cittadino e che ora è in via di espansione.

"Ho pensato di allargare l'attività con una birreria artigianale di birra autoprodotta - rivela - , ma soprattutto una birreria con la possibilità di affittare gli impianti e acquistare gli ingredienti per consentire a chi lo richiede di produrre ognuno la sua birra, sotto la supervisione di un mastro birraio. La birra potrà essere consumata, almeno per il cinquanta per cento, all'interno della nostra attività".

"Non è esclusa - svela Madama - l'integrazione della pizza con altre pietanze di qualità. Il progetto è comunque in via di definizione".

L'intenzione è quella di "restare in centro storico perché La Marchigiana ha senso di esistere

solo tra le mura cittadine – dice orgoglioso Giancarlo – , soffriamo a volte, come tutti gli esercenti del centro, la mancanza di flussi costanti di persone, ma speriamo che la situazione migliori”.