

MOSCHE', LA PIZZA NAPOLETANA CONTEMPORANEA NEL CUORE DI AVEZZANO

13 Ottobre 2022



AVEZZANO - “Chi ha detto che se ho voglia di pizza alle cinque di un martedì pomeriggio qualsiasi devo per forza mangiare la pizza della mattina? Io volevo proprio garantire ai miei clienti una pizza buona, fresca, di qualità, preparata al momento con ingredienti scelti, ma non necessariamente nei classici orari standard, né per forza in compagnia. Una pizza buona e veloce, una ‘napoletana contemporanea’ in un certo senso”.

È così che **Massimo Moschella**, giovane imprenditore foggiano, ha aperto in pieno centro ad Avezzano (L’Aquila) una pizzeria dal concept nuovo e originale: sembra di entrare in una pizzeria al taglio, con pizze in teglia, e invece la proposta quella di un prodotto che può

essere consumato anche in maniera veloce, oltre che da asporto, ma rigorosamente al piatto.

“Quando mi sono trasferito ad Avezzano, ormai diversi anni fa, i miei amici abruzzesi mi chiamavano Mosche’, dal mio cognome, e allora quando ho deciso di aprire la mia pizzeria il nome non poteva che essere questo”, racconta a *Virtù Quotidiane*.

“Qualità e velocità non sono affatto in contraddizione, come oggi siamo portati a pensare, o almeno non sempre”, rileva Massimo, che da quattro anni con la sua insegna rappresenta una certezza per Avezzano, con la sua napoletana contemporanea da gustare a ogni ora, e chiaramente anche da asporto.

Il suo impasto è unico, perché ha delle maturazioni particolari: maturazioni, e non lievitazioni, attente alle temperature, sia dell’acqua che della farina, e alte idratazioni. Sono queste le caratteristiche della pizza Mosche’, che si identifica oltre che in questo impasto unico “che le dona scioglievolezza”, come dice Massimo, anche negli ingredienti di alta qualità e prevalentemente provenienti dal Sud, come evoca l’insegna (“Mosche’, tutto il buono del Sud”).

Solo latteria sorrentina, fior di latte campano, pelati pugliesi, friarielli, pomodorini e datterini gialli del Vesuvio, farina del Molino Pizzuti.

“Inoltre, ogni crema e ogni pesto sono fatti da noi, non compriamo nulla di pronto”, sottolinea Massimo. “Ad esempio la nostra pizza di stagione, quella alla zucca, tipicamente autunnale, prevede una crema delicata, quasi una vellutata, che chiaramente prepariamo noi, unita al fior di latte di Agerola e a un guancialino di Norcia: è la più richiesta al momento, perché seguiamo naturalmente la stagionalità, visto che non utilizziamo prodotti congelati e gli ingredienti freschi per noi sono la priorità”.

Oltre alle pizze, frittatine di pasta ai gusti classici e intramontabili, ma anche cacio e pepe e carbonara, e poi gli scugnizzi con la nutella, per chiudere in bellezza.

Massimo ha in mente altre due aperture: “In attesa di tempi più sereni, mi piacerebbe aprire anche a Celano e a Tagliacozzo, è un progetto che ho in cantiere da un po’ e ci sto lavorando, così da rendere fruibile la napoletana contemporanea anche in altre zone della Marsica”.

LE FOTO











