

“OLTREGRANO”, A PESCARA UNA NUOVA PIZZERIA NEL CUORE DELLA CITTÀ

di Marcella Pace



PESCARA - Hanno scelto di rientrare dall'estero nella loro città. Hanno deciso di investire in piena pandemia globale e di cominciare una nuova avventura artigianale. Hanno avuto il coraggio di creare un'attività da zero, proprio quando in tanti sono costretti a chiudere per gli effetti del lockdown.

Quello di **Adriano Morlando** e **Daniel Di Brigida** è un percorso completamente controcorrente, che cerca di superare gli standard e di andare oltre i limiti. E in effetti il nome scelto per il loro locale lo sottolinea. Questa mattina a Pescara c'è una nuova pizzeria al taglio e al piatto da asporto. Oltregrano ha aperto in via Chieti, in pieno centro a Pescara.

A crearla sono stati i due cugini, Adriano di 22 anni e Daniel di 33, entrambi pizzaioli ed entrambi reduci da esperienze all'estero. Il primo da Londra e il secondo dall'Irlanda, lo scorso marzo sono tornati nella loro città, Pescara, e hanno deciso di avviare la nuova attività.

“Abbiamo scelto una zona di Pescara di grande passaggio - dice Adriano -. Per l'impasto della nostra pizza facciamo 72 ore di lievitazione. È una pizza ultraleggera all'85 per cento di idratazione. La farina la prendiamo in uno dei pochi molini in Italia che macina ancora il grano a pietra. Nell'impasto mettiamo anche un 10 per cento di farina integrale”.

In Oltregrano c'è anche un pochino di Napoli. Adriano, di origini napoletane, è nipote di un panettiere e fratello di un pizzaiolo, titolare a Londra della pizzeria Sud Italia. “Oltre alla pizza, facciamo il Casatiello, che è un panino tipico della rosticceria napoletana e sulla nostra pizza usiamo anche la mozzarella di bufala”.