

PIZZERIA CHERRY: I FRATELLI DE CESARIS, PIONIERI AQUILANI DELLA PIZZA IN PALA RACCONTANO OLTRE VENT'ANNI DI TRADIZIONE

27 Dicembre 2018



L'AQUILA - È una pizza a chilometro zero, con ingredienti e condimenti che arrivano direttamente dalle coltivazioni e dagli allevamenti di Paganica, quella della pizzeria rosticceria Cherry, che ha aperto i battenti nel 1996 nella piazza della popolosa frazione aquilana.

Marino e Marco De Cesaris, titolari dell'attività, sono stati i pionieri nel capoluogo della pizza in pala alla romana, bassa, croccante e dalla forma allungata.

Un tripudio di sapori, dalle zucchine, alle patate, dal guanciale ai salumi, che arrivano direttamente dalle coltivazioni e dall'allevamento di maiali del papà **Giovanni**: "Mio padre alleva maiali dagli anni '60 - racconta Marino a *Virtù Quotidiane* - Per questo nella nostra pizzeria abbiamo voluto dedicare un angolo alla vendita di prodotti provenienti dai nostri animali. Con i salumi e con il guanciale condiamo anche molte delle nostre pizze, come ad esempio la Cherry, fatta con zucchine e guanciale".

I fratelli De Cesaris hanno avviato l'attività 22 anni fa nella piazza centrale di Paganica. Dopo il sisma che ha reso inagibile la pizzeria, si sono trasferiti in via Fioretta, comprando un terreno e costruendo un nuovo locale, aperto nell'ottobre del 2009.

"Abbiamo deciso di spostare l'attività e ampliarla con posti a sedere - precisa - Iniziammo tanti anni fa con la pizza al taglio che poi si è evoluta in pizza in pala, quella che oggi tutti chiamano pinsa. Noi la realizzammo quando ancora all'Aquila nessuno la conosceva".

Tante le tipologie di pizza realizzate dai De Cesaris che hanno scelto di dedicarne 4 ai rioni di Paganica: "Siamo molto legati al nostro paese - ammette - Per questo gli abbiamo dedicato delle pizze: la Colle con guanciale, zafferano e ricotta di pecora, la Sant'Antonio con radicchio fresco, tartufo e bufala, la Piazza con porcini, guanciale e tartufo fresco e la Pretalata con verdure miste e guanciale".

Le pizze dei De Cesaris sono realizzate con farina 0 e farina integrale locali. "Abbiamo a disposizione prodotti nostri e con quelli, per il 90 per cento condiamo le nostre pizze che sono quindi quasi interamente a chilometro zero", sottolinea.

La pizzeria Cherry negli anni scorsi ha ottenuto riconoscimenti importanti come il premio Italia che lavora e il secondo posto al Campionato abruzzese della pizza. Tanti gli obiettivi raggiunti dai fratelli De Cesaris che non escludono in futuro un ritorno in centro storico.

"Per ora stiamo bene nella nuova collocazione, ma un giorno potremmo anche pensare di tornare in centro, dove è iniziata la nostra avventura lavorativa. Abbiamo infatti un locale

vicino la piazza che è di nostra proprietà. Ci penseremo”, conclude.