VirtùQuotidiane

Trenta pizzaioli abruzzesi “a scuola” da Bonci. Si chiude con la cena agricola da Je Tizzone

13 Giugno 2025

di Redazione

SCURCOLA MARSICANA – Due turni a distanza di poche settimane l’uno dall’altro per una full immersion a stretto contatto con il “re” dell’arte bianca, **Gabriele Bonci**. Trenta pizzaioli abruzzesi sono così stati “a lezione” in due differenti masterclass di due giorni ciascuna, organizzate da **Andrea Di Stefano** nella sua pizzeria-braceria Je Tizzone, a Scurcola Marsicana (L’Aquila).

Al termine, così come nel primo round, anche ieri sera una cena agricola che ha fatto

registrare il tutto esaurito con ai forni, gomito a gomito, il padrone di casa e il protagonista indiscusso dei lievitati, reduce dalla consacrazione, proprio l'altroieri a Roma, tra i "Padri della pizza contemporanea" insieme a **Renato Bosco, Simone Padoan** e **Franco Pepe**.

E se tra le motivazioni del riconoscimento c'è proprio il fatto che con l'apertura di Pizzarium nel 2003 "ha inaugurato un nuovo filone nel mondo della pizza e ha cambiato i cardini della pizza in teglia alla romana", Bonci super mattatore tra i tavoli e la cucina ha servito alcune delle sue preparazioni più iconiche e golose.

Il ricchissimo menù – dove non sono mancati due tipi di pizza, in pala e al piatto preceduti dai celebri supplì al telefono – è stato introdotto dai prodotti di Costantini Slow, che nel Teramano alleva allo stato semi brado il suino nero d'Abruzzo che poi trasforma in pregiati salumi e insaccati artigianali.

Stefano e **Secondo Morzilli**, che portano avanti l'azienda di famiglia di allevamento e macellazione delle carni sempre a Scurcola, hanno lavorato live il maiale realizzando in diretta salsicce poi cotte e servite a cena. La raffigurazione plastica di quella filiera corta e controllata di cui Bonci – e lo stesso Di Stefano – hanno fatto una religione, valorizzando le produzioni locali e costruendo una solida rete di fornitori proprio come l'ormai celebre "Brigata agricola" del pizzaiolo romano.

Come nel caso di **Angelo** e **Marco Belmonte**, che a Sarno (Salerno) coltivano il San Marzano ieri sera finito sulle pizze. I due giovani portano avanti l'azienda avviata dai nonni e che è proseguita coi genitori e oltre al celebre pomodoro, producono olio extravergine di oliva con metodi biologici e sostenibili.

Le incursioni dei Teatranti tra tanti, non nuovi alle partecipazioni nelle cene-evento di Je

Tizzone, hanno poi strappato più di qualche risata tra i tavoli, coi commensali esortati a divertirsi a comporre sceneggiature esilaranti e ricette improbabili.

Attorno a Bonci, che sempre secondo gli organizzatori di Pizza Convention che gli hanno attribuito il riconoscimento “ha fatto scuola per una generazione di pizzaioli e panificatori, cresciuti all’insegna di una profonda conoscenza tecnica e nel totale rispetto dei cicli naturali della terra”, crescono dunque tanti pizzaioli anche abruzzesi mai sazi di sapere.

LE FOTO

pubbliredazionale