



“ATTENTI A QUEI DUE”, ALTA CREATIVITÀ NELLA PIZZA...E NON SOLO, DA GIANGI IL 20 DICEMBRE

8 Dicembre 2017 

ARIELLI – Attenti a quei due. Anzi tre, quattro, di più... Che peccato sarebbe mettere limiti alle eccellenze del gusto d'Abruzzo. Perciò non lo faremo, anzi.

L'accoppiata di una serata a quattro mani in pizzeria – il prossimo mercoledì 20 dicembre ad Arielli (Chieti), da GiangisPizza – si è subito mostrata aperta a nuove proposte d'autore, fino al momento prima di licenziare il menu. Così il matrimonio perfetto tra GiangisPizza di Arielli e TropicalDue di Roseto è già diventata una serata all stars.

Parliamo di due giovani esponenti abruzzesi della nuova generazione di pizzaioli alla ribalta delle guide di stagione. Negli ultimi mesi i due, poco più che ventenni, hanno stretto amicizia al punto da sentirsi al telefono più volte al giorno, scambiando pareri e suggerimenti.

Uno è **Gianluigi Di Vincenzo** in arte Giangi, nativo di Arielli dove guida la sua pizzeria gourmet@GiangisPizza, insegna fresca di promozione con i Tre Spicchi del Gambero Rosso (leggi qui:

<https://virtuquotidiane.it/enogastronomia/due-cuori-per-la-pizza-abruzzo-e-campania-in-tandem-a-pizzerie-ditalia-on-tour-2018-a-napoli.html>).

L'altro è **Francesco Pompetti**, rosetano, maestro degli impasti della @PizzeriaRistoranteTropical2 di Roseto, tra le novità della guida *Identità Golose 2018*.

L'idea della serata a 4 mani è di entrambi. Un'iniziativa spontanea, un modo per festeggiare insieme i recenti successi. Appuntamento da bissare a scatola chiusa, aggiungiamo, tanto siamo sicuri del successo che avrà.

Accade tra due mercoledì, con inizio alle 20,30 nell'accogliente locale di Gianluigi Di Vincenzo e del papà **Domenico** (prezioso supporto in sala e soprattutto con l'orto e l'uliveto di proprietà, da dove proviene buona parte delle materie prime utilizzate in pizzeria). La loro pizzeria si trova lungo la (sconfinata) Provinciale Orsogna-Ortona-zona industriale di Arielli, una quarantina di minuti da Pescara, un'ora e mezza da L'Aquila.

Gianluigi e Francesco hanno studiato un menu con pizze da veri intenditori. Ne anticipiamo i contenuti per dare l'idea dell'alto livello di raffinatezza raggiunto.



Con l'augurio di vedere replicato il format nel nuovo anno – da TropicalDue a Roseto, come anticipa Francesco Pompetti – per la gioia di quanti non troveranno posto alla “prima” del 20 prossimo (una settantina i posti disponibili).

Com'è abitudine da Giangi, si parte con un amuse bouche della casa, rocher di baccalà con maionese di lamponi, preludio di ricercatezze a seguire. A ogni pizza il suo olio, tanto per cominciare. Ed è solo la prima nota, a dir poco originale.

Parola a Francesco e alla sua Margherita sbagliata, impasto idrolisi condito con olio di olive Intosso di Casoli (presidio Slow Food), “nota di erbaceo ideale per legare con armonia il gusto della burrata e del pomodoro disidratato”, ci racconta il giovane ristoratore teramano.

Francesco, terza generazione di ristoratori, stage con i grandi maestri e pizzaiolo per passione, è provetto anche nell'impasto del panettone. Lavora con lievito madre e farine di grano solo italiano, e confeziona nei tradizionali gusti golosi. Da quest'anno ha messo in vendita anche il panettone veganal plancton marino, sperimentato l'anno scorso. “Gusto decisamente aromatico ma comunque dolce, ricco di vitamina B12, unico nel suo genere”, ci assicura.

Ma torniamo alla imminente serata con i due inseparabili amici-pizzaioli.

Tocca a Gianluigi Giangi portare a tavola Focaccia romana imbottita con mortadella di Campotosto, rucola e formaggio stracchinato della Val Vibrata. In abbinamento l'olio di produzione propria di varietà leccino, macinato (da quest'anno) dal pluripremiato storico Trappèto dei Masciantonio, sotto la Maiella.

Di nuovo Francesco, con Sarda affumicata del Cantabrico con maionese di vongole e polvere di nocciolo d'oliva, impasto plancton marino. Su tutto l'olio dop Pretuziano delle Colline Teramane, cultivar tipiche del territorio e da agricoltura pulita, secondo la filosofia del produttore, la famiglia Monaco, di Tortoreto.

Palla, anzi, pala a Gianluigi, che rincalza con la sua Abruzz'me': crema di ricotta allo zafferano, fior di latte, cime di rapa, ventricina del Vastese, pecorino di Castel del Monte e polvere di peperone rosso dolce di Altino. Una sinfonia di sapori in chiave abruzzese, esaltati dalla fragranza dell'impasto alla romana e dall'extravergine di produzione “in tandem” con il maestro d'olio Masciantonio (il quale, ovviamente, renderà onore alla serata con la sua presenza).

Impasti sapienti da farine macinate a pietra – Molino Paolo Mariani, Petra Molino Quaglia –



tempi di lievitazione scrupolosamente attesi. E farciture ricche, insolite, ricercate tra terra e mare.

Con la preziosità di alcuni presidi Slow Food abruzzesi, identità del gusto che resistono con fierezza e molta difficoltà: mortadella di Campotosto, ventricina del Vastese, canestrato di Castel del Monte, peperone rosso di Altino, olio di olive intosso di Casoli.

Un crescendo di gusto da accompagnare alle pure originali birre Mezzopasso, dedicato birrificio artigianale a Vittorito, produzioni di nicchia ai piedi del Morrone.

Aromi, profumi, sapori, consistenze. Gli abbinamenti più insoliti e quelli più ricercati, pizze come piatti d'alta cucina, qualità e creatività nel bere. Non da meno sarà il momento del dessert. Ultimo in ordine di ingresso nella virtuosa cordata, una imperdibile degustazione di gelato artigianale a base extravergine di oliva - intosso in purezza e linea di agrumati Tommaso Masciantonio - messo a punto dal mastro gelatiere **Elvan Di Blasio**, testa e cuore delle gelaterie A Modo Mio (Pescara) bistellate con Due Coni dal Gambero Rosso.

Un esempio di alto artigianato del gelato a base olio evo. Innovativo, più salutare, perfezionato proprio in queste settimane tra i nuovi gusti abruzzesi che andranno ad arricchire - con eleganza - la farcitura del panettone natalizio. Novità di cui *Virtù Quotidiane* racconterà quanto prima in un articolo dedicato.

È così che "Attenti a quei due" diventa qualcosa di più e di speciale. Una serata non semplicemente gastronomica ma un incontro di passioni, innamoramenti in comune, sorprese e nuovi desideri. Un modo virtuoso di lavorare insieme, da replicare.

Condivisione di saperi, ricerca della qualità, valorizzazione della biodiversità del territorio, della propria identità. Un po' dell'Abruzzo migliore. Che quando vuole fa squadra. E vola alto.