

DALL'ANDALUSIA A TORNIMPARTE PER "AMORE" MA NON SOLO DELLA PIZZA

22 Maggio 2017



L'AQUILA - È una storia d'amore nata tra i fornelli quella tra **Yassine Ryouq** e **Annalisa Fischione**. Di nazionalità marocchina lui, aquilana lei, lavorano nello stesso ristorante di Granada, in Spagna dove convolano a nozze. Cuochi entrambi, dopo quasi dieci anni nella provincia andalusa decidono di tornare in Italia e di aprire una pizzeria al taglio a Tornimparte, il paese natio di Annalisa che intanto è in dolce attesa di una splendida bambina.

“Una sfida - raccontano a *Virtù Quotidiane* - non solo per il tipo di locale in un piccolo borgo di periferia, ma anche per la mentalità forse ancora troppo provinciale per accogliere con

entusiasmo qualsiasi novità, non solo culinaria”.

E invece, la formazione, la passione per la cucina e per la pizza impastata con farine macinate a pietra, a chilometro zero, biologiche e integrali, insieme all'utilizzo di prodotti del territorio e alla sperimentazione di abbinamenti sempre nuovi, e poi il pane preparato con lievito madre, sono risultati un successo per il locale che si chiama Paprika-pizza al taglio e gastronomia e si trova a San Nicola di Tornimparte, un angolo di gusto molto frequentato non solo dagli abitanti del posto.



“Ho appreso l’arte di impastare la pizza dallo chef-pizzaiolo **Tiziano Casillo**, formatore conosciuto in tutto il mondo e **Gabriele Bonci**, pizzaiolo gourmet diventato famoso al grande pubblico per la partecipazione fissa alla nota trasmissione *La Prova del Cuoco* condotta da

Antonella Clerici", dice Yassine (*nella foto di lato con Annalisa*) ripercorrendo la sua storia.

I due maestri pizzaioli sono accomunati da una filosofia di rinnovamento che punta sull'uso di farine di qualità certificate, lievito naturale e prodotti stagionali. Anche per questo Yassine dedica molte attenzioni alla sua "pizza in pala romana", si chiama così la pizza di forma ovale sfornata su pala di legno.

"Un impasto molto leggero e ben idratato, ad alta digeribilità, realizzato con una percentuale di lievito madre e farine integrali, anche di farro e Solina, rigorosamente macinate a pietra, di grano duro".

E poi tanta sperimentazione come la pizza all'avocado, "un frutto molto utilizzato a Granada che abbiamo voluto riproporre come base di condimento in crema per la nostra pizza al salmone insaporita con erba cipollina. Un'altra delle pizze stagionali tra le più apprezzate è quella con baccalà, cipolla, peperoni e aroma di paprika. Oppure quella con crema di asparagi, Jamon iberico e Parmigiano. E poi la pizza con agretti, mozzarella di bufala e alici. Solo per citarne alcune".

"Prepariamo anche il pane, una volta alla settimana, il sabato. Biologico al 100 per cento, impastato esclusivamente con solo lievito madre e grani locali di farro e Solina. Quando sforniamo il pane il profumo è inebriante", dice il pizzaiolo con una punta di emozione.

La cucina marocchina non l'ha certo dimenticata, Yassine, "ogni tanto organizziamo serate di cucina marocchina con i ragazzi che frequentano il corso di lingua araba presso un'associazione aquilana. Un menù con l'immane cous-cous per primo, agnello con prugne e mandorle per secondo oppure pollo al limone confit. Anche se, in pizzeria, non possiamo osare troppo con una fusion italo-marocchina, ad esempio, perché qui a Tornimparte - ammette - le preferenze culinarie sono ancora molto tradizionali."

"Prepariamo anche degli ottimi hamburger di carne locale, allevata nei pascoli delle montagne di Castiglione, carne che maciniamo autonomamente e abbiniamo a funghi porcini e verdure fresche. Della nostra esperienza in terra spagnola abbiamo portato nel menù di Paprika la paella preparata in tutte le sue varianti. È stata una prova ben riuscita e molto apprezzata dai nostri clienti che solitamente fanno anche ordinazioni di paella da asporto".

"All'inizio eravamo pieni di paure - confida Annalisa - tornare in paese per aprire una pizzeria al taglio con un marito di un'altra nazionalità sembrava un azzardo. E invece la nostra tenacia e la voglia di puntare alla qualità dei prodotti ci hanno premiati".

“Non è stato facile abituarmi alla vita di un piccolo borgo e soprattutto – ride Yassine mentre lo dice – al freddo di montagna, avvezzo come ero ad una temperatura di almeno trenta gradi”.