

## DUE CUORI PER LA PIZZA, ABRUZZO E CAMPANIA IN TANDEM A PIZZERIE D'ITALIA ON TOUR 2018 A NAPOLI

23 Settembre 2017



NAPOLI - **Ciro Oliva**, scugnizzo paladino della pizza napoletana, quella che può ribaltare le sorti di un quartiere di Napoli come lo storico Rione Sanità, a Pizzerie d'Italia on tour 2018 organizzato da Città del Gusto Napoli, presenta un'anteprima per la Pasqua 2019. Invece di salame e provola come il territorio comanda, sulla nuova pizza gourmet metterà Canestrato di Castel del Monte, Ventricina del Vastese e carciofini.

Come la chiamerà, ci sta pensando. Intanto corre tra cucina e sala, annusa il profumo delle nuove golose farciture fumanti e porta a tavola. E promette: ringrazio il mio amico e collega **Gianluigi Di Vincenzo** per la scelta dei prodotti, esperienza da ripetere nella sua pizzeria, in

Abruzzo.

Gianluigi è "Giangi", nuovo Tre Spicchi abruzzese nella Guida alle Pizzerie 2018 del Gambero Rosso, titolare di Giangi's Pizza ad Arielli, lungo la quasi sconfinata Provinciale Orsogna-Ortona. Varcata la soglia è come entrare nel paese dei balocchi, riferisce la Guida, un'esperienza da non perdere.

Ma torniamo alla Sanità, da Concettina ai Tre Santi, in Via Arena alla Sanità, il regno di Ciro Oliva. Uno che spacca, Ciro, con la pizza sospesa per i poveri, una percentuale devoluta alla Fondazione San Gennaro e il nuovo menu in braille.

Tanto per capire, nella sala gourmet la lavagnetta riporta intorno a 980 pizze sospese, "Scaliamo, sì, ma ogni giorno il tetto aumenta", dice orgoglioso uno dei gentilissimi ragazzi di sala; ben oltre settecento pizze sospese conta la lavagnetta dell'attiguo localino dedicato alla pizza napoletana versione classica.

Questa sera degustazioni straordinarie da Concettina, cuore del rovente quartiere partenopeo dov'è la Casa di Totò - inagibile, protesta la cittadinanza - e dove Ciro e famiglia stanno dando nuovo corso a un destino. Pizze a quattro mani, create in tandem dai due neo trispicchiati - Ciro e Gianluigi - per festeggiare le promozioni in Guida.

Pizzerie d'Italia on tour 2018 va in scena contemporaneamente in altri luoghi d'eccellenza della pizza in Campania. Nuovi ingredienti, nuove amicizie, nuove alleanze, contaminazioni, identità che si fondono.

Trionfo del made in Italy gastronomico, come volevano dimostrare le ideatrici del format, le signore del Gambero Rosso: **Laura Mantovano**, direttore editoriale delle Guide, **Sara Bonamini**, curatore, e la regina/padrona di casa **Serena Maggiulli**, general manager di Città del Gusto Napoli.

Giangi dunque, sottile 26enne di Arielli, sguardo attento, alle spalle già una solida preparazione, aggiornamento costante e un progetto di pizza gourmet ben chiaro in mente. Grande voglia di sperimentare e di capire "cercando ogni volta l'impasto più leggero al mio stomaco delicato", confessa.

Ieri sera a Napoli Giangi ha conquistato tutti con leggerezza, pulizia di sapori abruzzesi mixati con l'eccellenza campana: pizza imbottita (suo l'impasto di farine macinate a pietra) con Mortadella di Campotosto e provola di Agerola. E poi c'è l'altra, già acquisita da Ciro come anteprima della prossima Pasqua, col Canestrato dell'Aquilano e la ventricina del Vastese,

produzione di nicchia di **Stefano Di Fiore**, di Fresagrandinaria, fa sapere Gianluigi che l'ha scovato.

“Il pecorino è un gusto simbolo dell’Abruzzo, non potevo non portarlo qui stasera”, sottolinea. Anche gli altri due presìdi abruzzesi che ha selezionato, Mortadella di Campotosto e Ventricina del Vastese, fanno bella figura sugli assaggi di Montanarina e di pizza napoletana. **Ciro** è entusiasta, gira tra i tavolini di marmo (di Carrara) e presenta ai clienti il nuovo amico abruzzese.

Il salume del Vastese sulla pizza è un’idea già sperimentata da **Giangi**.

“Tagliata a tocchetti rende meglio. Sciogliendosi, il grasso colora la pizza di rosso (il peperone rosso dolce di Altino, ingrediente fondamentale dell’impasto di carne di suino, profumato di finocchietto selvatico, una spruzzata di pepe e sale per conservare, *ndr*). Il tutto, questa sera da Concettina, è perfezionato con un giro di olio extravergine di oliva a crudo, di una varietà tipica dell’agro nolano,, racconta **Ciro**.

Ventricina campione del gusto, conferma **Giangi**. Che mentre “prende spunti dalla serata”, anticipa una delle novità della sua carta autunnale, “Abruzzemè”, pizza gourmet rivisitata con ventricina vastese al posto della pancetta casereccia, su una base di ricotta e zafferano (ovviamente dell’Aquila) condita con verdure di stagione. Pizza forte e gentile (!), generosa, per affrontare con coraggio e buonumore la nuova stagione fredda.

E siamo allo scambio finale tra i due giovani maestri.

Prima l’ospite: “Quello che qui mi piace tanto” commenta Gianluigi, “è vedere come presentano la pizza, lo staff è davvero preparato, il servizio splendido, attento, una cosa da far capire agli abruzzesi”. Poi il padrone di casa: “L’Abruzzo? È dove sta **Niko Romito**? Allora lo conosco”. E si lancia: “Grande cucina quella di Niko, stellare, con una cognizione di causa, radicata al territorio, una cucina che ha un perché, va capita”.

Ma cosa pensa **Ciro** della serata perfetta organizzata dal Gambero? “L’Italia è diversa da nord a sud, questa sera abbiamo fuso due identità di pizza con eccellenze assolute. Esperimento da ripetere, da **Giangi**”. Il quale soffia sul fuoco: “Con il mio forno a due camere sarà possibile sfornare contemporaneamente la pizza napoletana di **Ciro** e la mia gourmet all’italiana. E sarà una festa”.