

MANINPASTA, A ROCCA DI MEZZO LA PIZZA FATTA A REGOLA D'ARTE

18 Novembre 2022



ROCCA DI MEZZO – La sostituzione di un amico cameriere in una pizzeria di Madonna della Strada (L'Aquila), poi la curiosità di sbirciare in cucina, dove ha iniziato ad apprendere, tra gli altri, i segreti dell'arte bianca. Nasce per caso, e da autodidatta, l'avventura con la pizza di **Luca Speranza**, che oggi assieme alla moglie **Benedetta** gestisce Maninpasta, a Rocca di Mezzo (L'Aquila), insegna che in soli quattro anni, di cui due tra pandemia e aperture a singhiozzo, si è fatta conoscere e apprezzare ben oltre l'Altopiano.

Lievito madre, solo farina di tipo 1 oppure integrale e lunghe lievitazioni, che conferiscono leggerezza e digeribilità, la pizza di Maninpasta strizza l'occhio alla napoletana e può considerarsi gastronomica per la commistione con la cucina che regala condimenti inediti e gustosi. Non mancano esperimenti, come quelli con le farine senatore Cappelli del fratello **Ugo**, che ha recuperato alcuni terreni di famiglia incolti a San Felice d'Ocre (L'Aquila) da cui

produce anche patate, legumi, frutti di bosco.

“Ero andato giusto per l’estate, ma le necessità del locale, che andava molto bene nonostante una concorrenza storica e agguerrita nei dintorni, erano anche quelle di un pizzaiolo che spianava, uno che condivideva e che gestiva tra le tonde e quelle al metro”, ricorda Luca gli esordi in una delle pizzerie al metro di maggior successo tra la fine degli anni Novanta e i primi Duemila. “Sono diventato presto un po’ pizzaiolo, un po’ cameriere”.

Poi altre esperienze, come l’avviamento di una pizzeria alla periferia dell’Aquila e la gestione di un’altra nel quartiere San Francesco, fino a quando ha rilevato il bar e alimentari nel suo paese, San Felice d’Ocre, che però in pochi anni si è rivelato insostenibile per il ristretto bacino d’utenza. Di mezzo, alcune esperienze di lavoro in tutt’altri settori, senza mai smettere di fare le pizze per deliziare gli amici fino a quando, nel 2018 trova un locale nel centro dell’Aquila, è pronto ad aprire ma le incertezze che, a nove anni dal terremoto, sono ancora troppe, gli fanno preferire Rocca di Mezzo. La scelta si rivela azzeccata: nel comune montano, tranne brevi periodi di mezza stagione, la presenza turistica è costante e il lavoro, per Luca e Benedetta, incessante.

“Adoro questo lavoro, nonostante la vita che ti costringe a fare”, ammette, “da quando ho iniziato c’è stata una importante evoluzione perché è una continua sperimentazione”.

LE FOTO

