

50 TOP PIZZA, NELLA TOP FIFTY C'È ANCHE L'ABRUZZO CON "GIANGI" PIZZERIA GOURMET DI ARIELLI

24 Luglio 2019

di Jolanda Ferrara



PESCARA – 4 Forni di eccellenza e il 38 esimo posto in classifica per Gangi Pizzeria Gourmet di Arielli (Chieti) che entra – unica insegna abruzzese nei primi cinquanta – nella classifica di *50 Top Pizza 2019*, guida on line delle migliori pizzerie italiane e del mondo, senza alcuna preferenza di stile, curata da Lsdm (Le strade della mozzarella) di **Barbara Guerra** e **Albert Sapere** e Luciano Pignataro Wineblog.

Nella terza edizione della guida celebrata ieri sera al Teatro Mercadante di Napoli e trasmessa in diretta *Facebook*, le presenze abruzzesi risultano complessivamente tre su 150 insegne in classifica, mille i locali valutati in quattordici regioni da nord a sud dello Stivale.

Questa la situazione Abruzzo: new entry di Giangi al 38° posto (4 Forni); conferma per La Sorgente Pizzeria di Guardiagrele (Chieti) tra le 10 pizzerie premium (a 3 Forni) in 60° posizione; 104° posto per Carpe Diem-Spoltore (Pescara).

Recensite con 2 Forni (eccellenti): L'elogio delle farine dell'Aquila, Paprika di San Nicola di Tornimparte (L'Aquila), Pizzeria Granocielo di Avezzano (L'Aquila).

Nel gruppo 1 forno – da non perdere (solo segnalate, senza recensione): Il Giardino del Sangro a Villetta Barrea (L'Aquila), La fattoria a Roccaraso (L'Aquila), Lievito Madre a Lucoli (L'Aquila).

Sorprendente quanto inedito l'ex aequo sul gradino più alto del podio di *50 Top Pizza*, I Masanielli di **Francesco Martucci** (Caserta) e Pepe in Grani di **Franco Pepe** a Caiazzo (Caserta). Una prima volta da numero uno per Martucci, la terza, consecutiva, per Pepe.

In terza piazza 50 Kalò di Ciro Salvo (Napoli). Il pizzaiolo partenopeo fa inoltre incetta di riconoscimenti internazionali grazie alla sua sede londinese: 50 Kalò di Ciro Salvo Pizzeria London, dopo il primo posto in *50 Top Europe*, si aggiudica infatti anche il Premio Città di Napoli Migliore Pizzeria Napoletana fuori dall'Italia.

Come ben evidenziato nel sito www.50toppizza.it la guida non indica la migliore pizza o il miglior pizzaiolo, piuttosto la migliore pizzeria grazie al complesso dei fattori: anzitutto buona e digeribile a prescindere dallo stile adottato dalla pizzeria. In ogni caso subentra una valutazione su come siano stati combinati gli elementi. Importante e decisiva la qualità dei prodotti usati, come pure il servizio, l'ambiente, l'attesa. Gusto e salubrità, in sintesi, privilegiando chi ha un progetto di pizza preciso che viene realizzato, al di là degli stili, con coerenza e senza inseguire le mode del momento.

Per **Gianluigi Di Vincenzo** "Giangi", 29 enne fantasioso "pizzaiolo gourmet" di Arielli, una nuova conferma in campo nazionale dopo l'exploit con i Tre Spicchi Gambero Rosso nella *Guida alle Pizzerie d'Italia 2018*. Successo bissato lo scorso settembre con la conferma dei Tre Spicchi e il premio "Pizza dell'anno" con la fortunata "Hops: Ho fatto un cocktail di gamberi".

"La pizza è un cocktail e continuerò a miscelare ingredienti con le pizze che inforno" dichiara a caldo Giangi dopo la serata-evento al Mercadante, "il principio che seguo è lo stesso dell'arte del bere miscelato: saper abbinare i vari ingredienti cercando l'equilibrio nel gusto. Penso a nuove serate in pizzeria affiancato da un barman professionista che possa aiutarmi a mettere a punto e personalizzare le mie creazioni sul disco di pasta".

Fragrante al gusto, la pizza di Giangi (impasto tradizionale con farina di tipo 1 e integrale, di prossima introduzione la variante ai grani tradizionali abruzzesi, alta idratazione, almeno 48 ore di lievitazione) guarda con attenzione al territorio. L'orto e l'oliveto di proprietà – curati con dedizione assoluta dal papà **Domenico**, suo braccio destro nell'accoglienza in sala, la mamma ... ai dolci – è fonte primaria di approvvigionamento in ogni stagione, oltre ai non pochi presidi Slow Food impiegati.

La pizza “come un foglio bianco su cui disegnare”, un progetto gastronomico giocato su leggerezza, pulizia di sapori, accordi cromatici, gusto estetico. Giangi sperimenta e perfeziona di continuo “per non annoiarsi” attingendo dalle passate esperienze professionali, i viaggi, il confronto, il gusto di osare con leggerezza, però. Filosofia “fusion” la sua, che parte dalla semplicità della tradizione e dalla qualità della materia prima.

Un racconto fresco e vivace attualmente rappresentato da alcune rivisitazioni gourmet di classici. Come la pizza col baccalà, qui mantecato alle erbe e accompagnato da peperoni arrostiti, su base pomodoro, spolverata di peperone dolce di Altino e di olive disidratate, olio extravergine d'oliva vestino a chiudere il cerchio.

Per i più avventurosi nel gusto, comunque di territorio, novità estiva in carta è la “Gentile” ispirata dall'amata genziana, l'inconfondibile fine pasto alcolico abruzzese. Su base mozzarella Giangi farcisce il disco con melanzane arrosto, pancetta (di casa) arrostita, pecorino semistagionato, gel di genziana fatta in casa (anche il gel) e buccia fritta di melanzana. Amarotica con armonia.

E restando tra i primi Top Pizza abruzzesi classificati, altri applausi vanno ancora in provincia di Chieti, esattamente a Guardiagrele, dove **Arcangelo Zulli** è e rimane testa e cuore della pizzeria La Sorgente, già Tre Spicchi Gambero Rosso, tra le 10 pizzerie premium 3 Forni per 50 Top Pizza che quest'anno la vede in 60esima posizione (32° lo scorso anno), comunque in area Top.

Una delle sue ultime novità, “Ritorno dall'India”, è una promessa di “viaggio sensoriale” da raccontare. Al ritorno, appunto. “India” è una pala romana farcita con fiordilatte di Agerola, porchetta di tacchino al curry, concassé di mango e pomodoro, pepe nero di Sarawak, olio evo. “Pensata così d'istinto” rivela il maestro della pizza “a condivisione”, “ispirato dalle culture altre a me molto vicine, di alcuni miei collaboratori”.

E che dire della sua più estiva Focaccia con gazpacho, fiordilatte di Agerola, basilico, olio evo. Materie prime di produttori locali e creatività da chef. Leggerezza, bellezza e bontà. Come dire, anche da queste parti, che la pizza non è mai stata così chic!