

Con Gangi l'Abruzzo è tra le 50 migliori pizzerie d'Italia

15 Luglio 2023



ARIELLI - Con le sue pizze dove i cocktail diventano ingredienti e non solo un abbinamento, Gangi continua a convincere gli esperti della guida **50 Top Pizza**. L'edizione 2023, composta

da oltre 500 pizzerie, le prime 100 in classifica e le altre classificate come Pizzerie Eccellenti, annunciata nei giorni scorsi nella cerimonia al Teatro Argentina di Roma, vede **Gianluigi Di Vincenzo**, il pizzaiolo fusion di Arielli (Chieti), arrivare al trentesimo posto della classifica. Una cifra tonda, in salita rispetto alla 36esima posizione dell'anno scorso. Unico abruzzese tra i primi 50, Gangi sarà il 13 settembre al Palazzo Reale a Napoli per la premiazione delle 100 Migliori Pizzerie del Mondo.

Con il locale aperto nel 2015, quando aveva 25 anni, dopo l'esperienza della pizzeria al taglio, Gangi ha trionfato da subito nelle guide, prima con i due spicchi del Gambero rosso nell'anno stesso di inaugurazione, poi con i tre spicchi dal 2017 e dal 2019 entrando pure nella classifica di *50 Top*, conquistando il 38esimo il primo anno, il 26esimo nel 2020 con la migliore carta degli oli, il 28esimo nel 2021, e l'anno scorso il 36esimo, con ingresso nella classifica mondiale.

“Sono un po' di anni che mi tocca tenere alta la bandiera dell'Abruzzo in tutte le classifiche – commenta Gangi a *Virtù Quotidiane*, con una punta di orgoglio – . L'emozione è sempre grande, perché quella di *50 Top* è una bellissima classifica. Significa stare in mezzo ai migliori d'Italia e del mondo. Le premiazioni in luoghi storici e suggestivi che ospitano le cerimonie sono una ulteriore valorizzazione del lavoro e della passione che ci metto. Mi sento un po' da solo e spero che anche altri abruzzesi vengano a farmi compagnia”.

Il menù di Gangi è in continua evoluzione, animato dalla mente del giovane pizzaiolo in costante fermento.

“Nel mio locale non ci sarà mai noia – rivendica – . La fantasia non manca. Le ispirazioni sono continue e arrivano a volte da un ingrediente e a volte da un momento della giornata”. È il caso dell'ultima novità introdotta da Gianluigi, la pizza Basta Pistacchio, me ne vado al mare: “Anni fa ho fatto la pizza con burrata, mortadella e pistacchio. Quando mi sono accorto durante un aperitivo che tutti facevano questi accostamenti, ho deciso di toglierla. È stato un azzardo perché funzionava, ma la pizza che ho creato oggi piace tantissimo. Ho sostituito il pistacchio con mandorle a lamelle, a cui ho aggiunto un gel di limone e limoncello alla menta, per omaggiare i limoni della Costa dei Trabocchi e uno spray al Bergamotto. È un gusto più fresco, estivo”.

Il menù si è arricchito delle rivisitazioni dei grandi classici, come Margherita, Capricciosa e Napoletana e di dolci lievitati come il cannolo di pane, o il Bollamisù, un tiramisù a base di un panino cotto al vapore, tagliato come fosse un pan di spagna e farcito con crema di mascarpone allo zafferano. Infine c'è la costante attenzione all'Abruzzo, con le materie prime con cui Gangi gioca continuamente.

“Nella Pecorara che non c’era ho messo tutto insieme: arrostitini, pane e pomodoro, Montepulciano e pecorino. È tutto lì sulla pizza. Alla premiazione mi hanno detto che la mia dote è di saper accostare gusti insoliti che funzionano, come ad esempio nella mia storica pizza, la Ops, ho fatto un cocktail di gamberi!, con burrata abruzzese, gambero rosso di Mazara del Vallo marinato al gin Costa dei Trabocchi, datterino giallo, gel di Aperol, fiori di fiordaliso, premiata come pizza dell’anno 2019”.

LE FOTO













pubbliredazionale