

DA “GIANGI PIZZA E RICERCA” SI ATTENDE LA PRIMAVERA, CON SENTIMENTO, LEGGEREZZA E NOVITÀ

25 Febbraio 2020



ARIELLI - Riecco Giangi delle meraviglie, il pizzaiolo abruzzese più premiato dalle guide lo scorso anno. Giangi (al secolo **Gianluigi Di Vincenzo**) che a fine serata San Valentino ti rimanda a casa con boccioli di rosa e palloncino rosso a cuore con cui ha voluto arredare ogni tavolo in sala. Sentimento e leggerezza.

La pizza di Giangi è metafora, fantasia, gusto, senso estetico, simpatia. Una pizza ragionata sempre, ma mai complicata. Ingredienti ricchi ma mai esagerati, con l’Abruzzo sempre protagonista. Un’armonia di forma e consistenza.

“Non credo ai marchi blasonati che poi pesano anche sulla tasca del cliente” sottolinea Giangi a *Virtù Quotidiane*, “preferisco piuttosto prodotti abruzzesi realmente buoni, di qualità. Nella mia filosofia cerco di fare tutto da me. Tipo la polvere di gambero rosso, fatto essiccare

a lungo e poi polverizzato, che uso come ingrediente della Hops versione invernale, una pizza che non mi riesce di togliere dalla carta tanto è richiesta”.

Tant'è. La sua “Hops: ho fatto un cocktail di gamberi” incoronata Pizza dell'anno da Gambero Rosso, pizza che gli ha riconfermato i Tre Spicchi per il terzo anno di seguito, è ormai certezza ad ogni stagione. La ritroviamo infatti nel nuovo menu primavera, sezione impasti soffici (e croccanti fuori), una delle novità insieme alla “bolla di pane” con impasto prefermentato cento per cento cottura al vapore.

In tutto cinque gli impasti del nuovo menu, personalizzati, aromatizzati naturalmente, colorati con acqua di rose (corallo), al nero di seppia, all'orzo tostato, ai semi. Tante anche le sfumature di cottura. Riepilogando troviamo: bolla di pane al vapore, impasto soffice in doppia cottura con autolisi di semi lievitata nel padellino, croccante “gourmet” (idratazione 85%), teglia romana imbottita, classico (lievitazione 72 ore minimo). E, fuori menu, la lievitata a fermentazione spontanea. Ad ogni impasto la sua delicata farcitura.

E tutte da scoprire: Bolla ai sapori di mare, Passione croccante, Salmone al cacao, Zafferano al baccalà, Ceci e baccalà. Volutamente le citiamo senza descrivere il resto degli ingredienti, le foto che pubblichiamo saranno eloquenti.

Con l'anteprima “San Valentino” il nuovo menu primavera da Giangi è bello che servito. Freschezza di idee, prodotti al naturale e restyling del brand, spinto sull'idea di pizza a condivisione. “Pizza e ricerca” e non solo. Per Giangi la pizza è e rimane semplicità, dono dell'accoglienza, crescita e grande umiltà.

“Ho pensato di perfezionare il benvenuto con l'idea del pane e olio” dice Giangi. Pane in miniatura da dividere in quattro per altrettanti assaggi di oli selezionati del territorio. “Un piccolo viaggio per scoprire l'Abruzzo, il cliente apprezzerà”. Con la stessa cura ha pensato di alzare il livello della carta dolci. Affidandosi alla consulenza di maestri pasticceri di collaudata fama, **Filippo Di Clemente** (autore del Cuore di vaniglia presentato al San Valentino) e **Sandro Ferretti**, artigiani teramani presenti, come Giangi, nel consorzio Qualità Abruzzo-Artigiani del gusto.

Il resto è lavoro quotidiano e dedizione condivisa con la sua inseparabile squadra, la sua famiglia. La mamma **Alessandra**, custode fiera della “sua” propria ricetta delle nevole ortonesi al mosto cotto, il papà **Domenico** responsabile dell'orto di proprietà e occhio sempre vigile in sala, l'amata **Alessia** regina del servizio di sala, sorridente e precisa con tutti. Un quadretto forte e gentile, come suol dirsi degli abruzzesi.

LE FOTO

















