

DECIO MARCO VIOLA: "PIZZA E GIN TONIC PER RACCONTARE LA MAIELLA". A CARAMANICO LA NUOVA STAGIONE DELLA PIZZERIA "DAI VIOLA"

9 Settembre 2021



CARAMANICO TERME – Il pomodoro vuole l’olio, la Maiella senza il Morrone non è la stessa montagna, la pizza è paesaggio, un racconto da mangiare e bere. Frammenti di verità assolute che **Decio Marco Viola** ha fatto proprie e interpretato con grande intensità per dare una sferzata di novità alla riapertura della sua pizzeria, “Dai Viola”, nel cuore del centro termale perla del parco nazionale della Maiella.

Passione e originalità accendono il menu della stagione ’21-’22, posti a sedere anche in veranda sul viale alberato che sale alle terme. E proposte d’autore che brillano di luce propria, un menu che sa tenere desta l’attenzione dei palati anche più esigenti con strepitosi accostamenti.

Nativo di Caramanico Terme (Pescara), quarta generazione di una famiglia dal genio multiforme, i Viola, rinomati nel settore alberghiero e della ristorazione, Decio Marco è provetto bartender e da un paio di stagioni sinceramente coinvolto nel personalissimo progetto di dare nuova forma e sostanza alla narrazione dell’amato territorio di appartenenza – il versante pescarese della Maiella – attraverso **la sua “verace pizza abruzzese”**.

Istinto, professionalità e un talento fuori degli schemi sono la sua forza, la sua formula magica, quel plus che lo guida nella messa a punto di combinazioni inedite e dirompenti nella proposta pizza&drink più esclusiva e raffinata.

“Ho iniziato nel mondo del bar e la mia storia mi è tornata utile per distinguermi” racconta Decio Marco Viola a Vq, “con pizze d’autore in abbinamento al gin tonic in purezza oppure in modalità fatwashing (osmosi tra gin e un grasso alimentare, ndr) ho trovato la sintesi per legare vecchio e nuovo, bar e pizzeria. La scelta di lavorare sul gin è dettata fondamentalmente dall’idea di proporre qualcosa di nuovo e salutare sfruttando le proprietà amaricanti e digestive contenute nel distillato, botaniche e tonica che incontrano con equilibrio i lieviti della pizza”.

“Una ricerca che ho voluto personalizzare partendo da ingredienti autoctoni e genuini come l’olio extravergine di oliva toccolana per la procedura fatwashing, o il gin spiccatamente erbaceo di centerbe raccolte sul Morrone della storica distilleria Toro di Tocco Casauria. Un modo di valorizzare il territorio e raccontarlo ai molti amanti del turismo verde che riscoprono la nostra montagna e i suoi molti tesori riconosciuti patrimonio Unesco”.

Erbaceo, fruttato o in modalità fatwashing sono le tipologie di gin tonic finora messe a punto, dieci complessivamente le pizze proposte per il food pairing. Va da sé che la modalità fatwashing basata sull’osmosi tra gin (qui scelto il London dry Bombay) e olio evo (toccolana) chiamerà a sé le pizze base pomodoro. Ovvero la “4 Pomodori”, “Napoli”, “Siciliana”, “Margherita”, “Marinara”.

“Nella nuovissima “4 Pomodori”, base San Marzano, ho sperimentato i corbarini dei monti Lattari in diverse consistenze e intensità di gusto: ciliegino rosso semisecco confit, ciliegino verde, giallo al naturale che utilizzo anche come garnish sul bicchiere insieme al basilico fresco”. In alternativa, corbarino candito con una punta di piccante, poi ciuffi di ricotta cremosa per il tocco di dolcezza finale, origano e filo d’olio all’aglio rosso di Sulmona. Un’esplosione di profumi e sapori che dialogano dal piatto al drink” rivela Decio Marco, “per chiudere il cerchio ci sarà a tavola un nebulizzatore con dell’olio aromatizzato al gin”. Esperienza sensoriale assicurata.

Altrettanto promettente il matching tra l’erbaceo spinto del gin Kedris della storica azienda Toro con la “Fratta Tonn” (nella vulgata locale il bosco circolare ai piedi del monte Rapina) o diversamente vegetariana, dedicata alla Maiella. Peperoni arrosto, melanzane in padella, zucchini impanate e fritte e in uscita stracciata Del Mastro (Sant’Eufemia), “un modo di unire Maiella e Morrone” continua ispirato Decio Marco.

C'è poi la "Quattro Latti" bella e opulenta con al centro la mozzarella di bufala tutta da mordere. Una goduria che trova la sua assonanza nel Malfy, base del gin tonic abbinato, fruttato e sgrassante con limone di Amalfi. Il made in Italy di qualità che Decio Marco non perde mai di vista.

Stesso abbinamento (Malfy Tonic) consigliato anche con la "Pedemontana" (patate cotte a legna salsiccia e provola affumicata), l'"Archeologa" (lardo di Colonnata stracciata Del Mastro e pomodori secchi) e la nuova originale "Roccacaramanico" dove un supplì ("fatto in casa ovviamente") al centro rappresenta le balze rocciose della montagna.

Un racconto che certamente non finisce qui e che va esplorato in piena libertà. Sarà un viaggio di scoperta, che dalla Maiella parte per arrivare al cuore di chi sa ascoltare.



pubbliredazionale