

DONNA TINA, LA PIZZETTA È SANA, TECNOLOGICA E TRADIZIONALE

8 Maggio 2020



PESCARA - Conservatori a temperatura e umidità controllata, mega abbattitori da 85 kg, teglie antiaderenti come padelle. Per **Mattia Di Giovanni** quello delle pizze è più di un lavoro. È una sperimentazione costante, continuo studio e investimenti in tecnologie modernissime, e poi ricerca delle materie prime di altissima qualità. Il tutto in un vero e proprio laboratorio centralizzato che ha creato in uno dei due punti vendita di Donna Tina lungo via Marco Polo a Pescara Portanuova (l'altro è in pieno centro a piazza Sacro Cuore).

La storia della pizzeria Donna Tina comincia con **Tina Ciccarini**, nonna di Mattia, che negli anni '40 inventa la pizzetta tonda, che ben presto diventa marchio inconfondibile di Pescara.

Mattia, oggi 37 anni, inizia già all'età di 10 a impastare la pizza aiutando suo padre, titolare di un altro locale di riferimento di Pescara Portanuova, Pizzeria del Porto.

Nel 2006, la signora Tina, a 80 anni, chiude il suo storico locale, un tempo lungo via Vespucci. Due anni più tardi Mattia decide di rilevare l'attività della nonna che lo affianca trasferendogli tutte le sue conoscenze. "Mi ha insegnato tutto quello che ha imparato lei in 70 anni di attività, - racconta a *Virtù Quotidiane* - lavorava in un modo del tutto artigianale, facendo tutto a mano, senza pesi, misure e realizzava esclusivamente due prodotti, la margherita e la focaccia".

Una volta inquadrato il mestiere Mattia inizia il suo percorso di sperimentazione, "inseguendo la filosofia del naturale, del cibo sano e salutare". Da questo principio Di Giovanni comincia a lavorare su un progetto per la cottura e la conservazione degli ingredienti, specie le verdure, utilizzate per il condimento delle sue pizzette in modo tale che risultino sempre freschissime, come appena prelevate dall'orto.

Partendo dalle materie prime, al 90 per cento abruzzesi, fornite da produttori che condividono con Mattia l'attenzione alla qualità, Di Giovanni e il suo staff di 10 dipendenti, una volta a settimana si dedicano alla cottura dei topping vegetali. "Alcune verdure vengono cotte al vapore, altre sottovuoto a bassa temperatura, altre ancora vengono scottate in acqua e poi messe in un forno speciale. Tutto questo consente ai vegetali di rimanere verdissimi e di non intaccare i principi organolettici".

Cotte, le verdure vengono abbattute in un macchinario da 85 kg "che in 10 minuti riporta la temperatura a 3 gradi, per poi conservarle sottovuoto, senza chimica ma solo rispettando la catena del freddo e stoccarle in bustine da 150 grammi". Con questo metodo le pizzette vengono condite con prodotti che vengono aperti e consumati nel giro di una mezza giornata.

L'attenzione maniacale ai topping è la stessa nella lavorazione degli impasti, operazione che Di Giovanni porta avanti personalmente. "Faccio un blend di farine di tipo 2, 1 e zero, scegliendo di volta in volta le percentuali". Inizia così un processo di lievitazione a fasi, a temperatura e umidità controllate per arrivare a una pizza digeribilissima.

Ma la vera novità è in arrivo dall'estate.

"Ho iniziato una collaborazione con il Molino Mariani Paolo di Senigallia che in un lavoro di ricerca è riuscito a recuperare un grano antico coltivato in Italia negli anni '50 e poi perso. Quando l'ho assaggiato mi è sembrato di ritornare indietro alle farine che usava mia nonna".

Il salto nella memoria del gusto porta Di Giovanni a stringere una partnership con il molino che ha dedicato la coltivazione di 15 ettari di questo speciale grano esclusivamente per Donna Tina. "Dopo il primo raccolto, a giugno comincerò la produzione delle pizzette con

questo grano unico”, annuncia.

Anche per la cottura Di Giovanni utilizza una speciale teglia, antiaderente come una padella per impiegare meno olio e lavarla dopo ogni utilizzo in una lavaoggetti automatica apposita. “Un prodotto - afferma - sul quale ho studiato per sei anni e su cui sto ancora lavorando”.

E se con la mente, l'imprenditore delle pizette viaggia per realizzare in futuro il sogno di creare un grande lab in via Bardet, in piena emergenza coronavirus Donna Tina ha garantito il servizio di consegne a domicilio, facendo un passo in più. “Ho pensato alla consegna, in confezioni da 10, sottovuoto, delle mie basi per pizza, precotte al 90 per cento. In questo modo una volta a casa il cliente può completare la cottura in forno a 230 gradi per un massimo di 7 minuti e condire le pizette a suo piacimento”.

LE FOTO































