

FRANCESCO PACE: “FRA’ GRANZE PIZZERIA UN PROGETTO SMART PER COCCOLARSI DI PIÙ. SENZA FRETTA”

17 Febbraio 2022



ORSOGNA – Il terreno del nonno **Luca**, l’orto sinergico, la pizzeria, i bambini da mettere a letto, la famiglia che cresce. Un piccolo grande mondo di cose belle, buone, autentiche. Che **Francesco Pace**, originario di Orsogna (Chieti), classe 1980, tecnologo alimentare e maestro dell’arte bianca a tutto tondo, mette insieme con passione insieme alla sua compagna di lavoro e di vita, **Alessia Bucciarelli**, 33enne guardiese, commercialista di professione.

Dieci anni fa il ritorno alle radici dopo essersi speso fuori regione nel settore molitorio e nella trasformazione dei prodotti da forno. Cambio vita e via al progetto Fra’ Granze Pizzeria, pizza all’italiana con passione in un ex panificio al centro del paese, uno dei primi costruiti nel dopoguerra a Orsogna, con le volte a cielo di carrozza utilizzate per la conservazione del grano e il forno a legna.

“Con Alessia” racconta Francesco a Vq, “abbiamo voluto conservare quelle tracce antiche e lasciarle raccontare, perfettamente inserite nel nuovo contesto del nostro locale. Un modo di dare continuità al passato sebbene abbiamo optato per un design moderno e il forno elettrico”.

“Abbiamo preferito una pizzeria anziché dar vita a una nuova panetteria, per poter coltivare la relazione col cliente, sicuramente più ravvicinata e importante in pizzeria rispetto ai tempi veloci della forneria”.

Da otto anni a questa parte, ovvero dall’apertura, Fra’ Granze è tra le pizzerie di riferimento sul territorio teatino e non solo. Due Spicchi nella guida Gambero Rosso puntualmente confermati e stima incondizionata per il maestro Pace stando ai commenti degli allievi ai suoi corsi (temporaneamente sospesi dalla pandemia, “insegnare impasti e lievitazioni esige presenza”) e della clientela più e meno social.

Punto di forza, oltre al garbo innato che Francesco infonde anche ai fuochi in cucina, è la fragranza dell’impasto. Indiretto da biga, unico stile in carta, eredità culturale del periodo romano che l’esperto pizzaiolo mette a frutto con un sapiente mix rustico e profumato di solina e altri grani teneri nazionali coltivati e macinati nelle immediate prossimità, tra Orsogna e Guardiagrele (Chieti).

Ricerca continua, racconta il maestro, estesa anche alla qualità degli ingredienti di topping e farciture. “Tutto ciò permette di esaltare ulteriormente il gusto delle nostre pizze: fragranti, stagionali e classiche anche gluten free”.

“Il progetto Fra’ Granze (l’azzeccato gioco di parole nell’insegna è idea di Alessia, ndr) interpreta il senso del nostro lavoro” continua Francesco, “un modo di chiudere la nostra piccola filiera che ha inizio con l’aziendina agricola dove coltivo ortaggi estivi e invernali per il fabbisogno della pizzeria e per autoconsumo. Ricavo una buona quantità di olio dalle 180 piante di olivo di proprietà e quando non basta ricorriamo ai frantoi vicini”.

Prossimità, chilometro buono, riciclo dell’organico in compost, sostenibilità. E caldi profumi di pane. Sofficità, croccantezze e golosità riconoscibili a prima vista (anche sul fronte dessert, centellinato ma tutto da scoprire). Passione e ricerca continua.

Le Fragenti per dire, cioè le pizze d’autore, quelle più originali della casa, sono numerate, fino a 13 attualmente, e velocizzano l’ordinazione. Smart appunto, Alessia docet. Tra quelle che meglio si ricordano è la “F 1”: fiordilatte dell’altissimo Molise, cuore di carciofo, fontina d’alpeggio, pancetta arrotolata e spolverata di Reggiano.

Un modo contemporaneo di intendere il prodotto tipico della tradizione italiana anche modulando moderni accostamenti beverage. Pizza e vino, di territorio, di confine. Ed è sold out fino a giugno per le serate in collaborazione con La Fillossera, fa sapere il maestro pizzaiolo. “Un modo per ripartire tutti insieme, musicisti compresi. Nuovi percorsi sensoriali, la pizza come racconto, incontro, ricerca”.

“Con l’avvio dei Percorsi e con il nuovo concept primaverile dell’aperitivo gastronomico cenato che proporremo da Pasqua in avanti” annuncia Francesco, “dedichiamo un nuovo spazio all’universo del vino, una cantina all’interno del nostro locale dove fermarsi a cena, e anche un’enoteca per degustare senza fretta e, volendo, acquistare bottiglie selezionate”.

“Il nuovo concept intende distinguersi nettamente dalla pizzeria, che non intendiamo snaturare nella sua essenza” sottolinea, “Ovviamente il lievito non mancherà, sarà presente in altre forme accompagnando topping che diventano portate a se stanti servite al tavolo con servizio dei vini al calice”.

Occasione per apprezzare burger di segale farcito con stracciata di Capracotta (Isernia) tagliata di fassona e germogli di songino, focaccia ai cereali con salmone affumicato valeriana e perle di Balik, formaggio arrosto funghi lardo di maiale nero con gnocco fritto, antipasti e sfizierie salate e dolci a completare.

Se la carta vini (“e prossimamente le birre”) si annuncia alquanto vivace, anche le dolcezze finali meritano attenzione, a dire del maestro. Tiramisù espresso con uova contadine di giornata pastorizzate con pâte à bombe, oppure la classica golosa crêpe Suzette flambata al momento. Spettacolo in entrambi i casi.

“Qualcosa di estremamente distante dal dessert già pronto e confezionato senza voler nulla togliere” si precipita il maestro, per poi convenire: “Un modo per rivalutare il prodotto fatto all’istante, con amore”.

Tutto l’amore che passa dalla cucina (a vista) alla sala. Ai fornelli ci sono la mamma di Francesco, **Filomena Dell’Arciprete**, e la zia, **Angela Fina**, coadiuvate da Federica e Filomena 2, agli impasti **Vasil**, ucraino con in tasca una laurea in ingegneria e braccio destro del boss, e **Sara**; in sala **Natascia, Giulina, Giada**, e Alessia quando non è impegnata a far di conto. Tutti insieme appassionatamente.

LE FOTO



















