

GIANGI, ANIMA FUSION E PIZZE DELLA QUARANTENA. “SI RIPARTE DA DOVE ERAVAMO ARRIVATI, PIZZA & RICERCA”

26 Maggio 2021

di Jolanda Ferrara



ARIELLI – “Ricominciare dopo uno stop non è sempre scontato, può succederti di sbagliare gli impasti prima di riprenderci la mano. In un anno di lockdown e riaperture arancione e poi giallo mi sono trasformato più di una volta: pizzaiolo, cameriere, barista...”.

Eccoci con Gangi campione di sincerità, anima fusion dentro e fuori, il pizzaiolo abruzzese di Arielli (Chieti) più celebrato dalle guide di settore tra 2019 e 2020, quando nessuno avrebbe immaginato la pandemia e la crisi che ancora ci attanaglia, in modo particolare il settore

della ristorazione.

Ora come allora la regola di Giangi resta la stessa, testa bassa e tanta passione, vivacità, freschezza. Pizza & ricerca il suo programma. Una pizza che sia bella buona e giusta, sana e leggera, da accompagnare a un bere diverso, contemporaneo. Calice di cerasuolo, drink a tema, anche con bollicine d'autore.

E una carta degli oli italiani studiata con l'eccellente **Tommaso Masciantonio** (Trappeto di Caprafico, Casoli). Sarà un punto d'arrivo per i dieci anni tondi di "Giangi", tra le pizzerie capofila della new wave dell'arte bianca nella provincia teatina, partita come scommessa e cresciuta di popolarità anno dopo anno collezionando premi autorevoli, impegnando ormai a tempo pieno anche mamma **Alessandra** (cucina e dolci), papà **Domenico** (orto e uliveto di proprietà) e nel fine settimana la dolce e riccioluta **Alessia**, fidanzata di Giangi. Tradizione, evoluzione, autarchia: quest'anno l'extravergine da olive leccino lavorate dal maestro oleario di Casoli, è imbottigliato con propria etichetta e gira tra i tavoli con grande orgoglio di tutti in famiglia

Dai mesi della pandemia **Gianluigi "Giangi" Di Vincenzo**, 31enne che non si adagia sugli allori, ha guadagnato certezze: la forza della famiglia, l'orto, il territorio da cui attingere a piene mani. È da lì che ora riparte con nuovo slancio. La stagione lo attende, i clienti lo attendono, l'umore è a mille tra il salone interno dove affaccia la sua cucina a vista, e il curatissimo dehors nei toni bianco e verde, fresco di restyling, raddoppiato nei posti a sedere.

"Adesso", racconta Giangi a *Virtù Quotidiane* alla vigilia del coprifuoco allungato alle ventitré, "pare strano vedere gente seduta ai nostri tavoli. Anche se all'aperto di sera è freschetto e si sta infagottati nel piumino, sono tutti supercontenti. L'umore è risalito, non è come nei mesi dell'asporto e via, a guardarci di sfuggita sotto la mascherina".

Un'emozione, la riapertura, che Gianluigi ha deciso di condividere con la clientela aprendo anche a pranzo. Pizza a pranzo e a cena senza troppe formalità. E cinque impasti personalizzati ad alta idratazione. C'è la croccante "gourmet", la soffice al vapore (nella versione Giangi's burger mette insieme pancetta nostrana, pecorino di Farindola, cavolo cappuccio e glassa alla ratafia), la romana imbottita, la pizza classica e due novità predinner, Bomba (pizza frita farcita con crema di ricotta allo zafferano e marmellata di mandarino) e Bolla (panino al vapore). E poi il menu degustazione pensato per due, anziché per quattro o per il tavolo intero .

E c'è quella che più che novità è una notizia. La sua pizza da cocktail "Hops... ho fatto un cocktail di gamberi" - burrata abruzzese di Montazzoli, gambero rosso marinato al gin e

Cointreau, datterino giallo, gel di Aperol, fiori di fiordaliso, olio Masciantonio agrumato all'arancia – che due anni fa lo incoronò Pizzaiolo dell'anno (Gambero Rosso), rimane la più venduta.

“E' la pizza della quarantena” dice Giangi, “impossibile toglierla dal menu, piace tantissimo e mia madre non arriva a pulire i gamberi tante le ordinazioni, a Mazara del Vallo mi faranno un monumento”.

Giangi un po' scherza, poi riflette: “Mai come in questi mesi ci siamo aggrappati alle certezze che avevamo, anche la Hops in qualche modo ha colmato un vuoto, si riparte da dove eravamo arrivati”.

La verità. E non la sola. Ben quotate sono anche le altre sue creazioni selezionate per la riapertura. La nuovissima “Tu vuò fa' l'Americano” pensata, ci racconta, dopo aver visto il biopic su **Renato Carosone** (“mi ha ispirato coraggio e fiducia nelle possibilità che abbiamo in noi”). In concreto è ispirata al suo cocktail preferito e accosta sulla base croccante quenelle di baccalà mantecato, gel di Americano, terra di caffè, croccante di nocciola e un filo d'olio agrumato all'arancia firmato Masciantonio. La gourmet che non ti aspetti.

Più sfacciate e accattivanti la Amatriciana (praticamente un piatto di pasta, impasto soffice, ideale per la scarpetta finale, di rigore con un fresco cerasuolo) e la “Capricciosa che non c'era” con il cotto senza conservanti lavorato artigianalmente da **Antonio Panaccio**, macellaio guardiese dell'accademia **Niko Romito**; poi gli ortaggi del proprio orto e l'extravergine da monocultivar leccino dei propri olivi. Più certezze di così?

LE FOTO



pubbliredazionale