

Il pizzaiolo abruzzese che ha aperto nel cuore della Borgogna e propone (anche) vini italiani

17 Ottobre 2026

di **Giancarlo Pierannunzi**



DIGIONE – Undici anni fa **Alessandro Campanelli**, pizzaiolo originario di Montesilvano in Abruzzo e da poco diventato papà, lascia l'Italia per una nuova avventura. A spingerlo a partire sono soprattutto le esigenze economiche e la voglia di costruire qualcosa di più solido per la sua famiglia.

La destinazione è Beaune, nella Borgogna, uno dei luoghi più celebri al mondo per la produzione del vino e considerata la capitale “putativa” della regione. È proprio qui che passa idealmente la metà della celebre Route des Grands Crus, la strada che attraversa alcuni dei territori e delle maison più prestigiosi del pianeta.

Quando gli propongono di andare a lavorare a Beaune, Alessandro, che ancora non conosce il francese, pensa inizialmente a Bonne, in Alta Savoia cercandola sulla cartina. Solo in seguito scopre che la sua destinazione è in realtà la cittadina della Borgogna che in francese su legge

“Bonne”. Con entusiasmo, curiosità e una buona dose di coraggio, decide comunque di partire e inizia una nuova avventura lavorando in una pizzeria.

La lingua è una delle prime sfide da affrontare, ma Alessandro non si lascia scoraggiare. Con il tempo impara il francese e, dopo qualche tempo, lo raggiungono moglie e figlio. La famiglia cresce, così come crescono le responsabilità: negli anni arriva anche un secondo figlio. Nel frattempo, quella terra straniera diventa sempre più familiare e piena di opportunità.

Le zone in cui vive sono ricche, eleganti, frequentate da turisti e appassionati di vino provenienti da ogni parte del mondo. Ed è proprio osservando quel mondo che in Alessandro nasce una scintilla: perché non provare a portare lì un pezzo della propria terra?

Decide così di trasferirsi a Digione, la capitale geografica e storica della Borgogna, e apre Acqua e Farina, una pizzeria nel cuore del centro storico, dove propone pizza al piatto e da asporto. La scelta si rivela felice. Digione è una città turistica e cosmopolita e la sua pizza conquista sia i residenti sia i visitatori.



“Sia i locali sia i turisti apprezzano molto la mia pizza”, racconta Alessandro. La sua idea,

però, va ben oltre la pizza. Tutto ciò che utilizza arriva dall'Italia: dalla farina al pomodoro, dai salumi alle mozzarelle marchigiane, fino ai formaggi abruzzesi.

E poi c'è una piccola, curata selezione di vini abruzzesi. Una scelta che, nel cuore di una delle zone più blasonate al mondo per la produzione di grandi vini, potrebbe sembrare quasi una provocazione. In realtà diventa una sfida, un modo per raccontare la propria terra attraverso il gusto.



Alessandro fa arrivare direttamente dall'Italia i prodotti che ama, scegliendo fornitori e produttori che condividono con lui la passione per le cose ben fatte e per i sapori autentici. Sono prodotti capaci di portare colore, freschezza e carattere sulle tavole di Digione.

Il nome stesso del locale racchiude questa filosofia: Acqua e Farina, gli ingredienti più semplici, quelli da cui tutto comincia, ma anche il simbolo di una cucina fatta di autenticità e rispetto per la materia prima. Davanti al forno Alessandro combina prodotti freschi e specialità che arrivano direttamente dall'Italia, creando un piccolo viaggio gastronomico attraverso le diverse regioni del Paese, tra pizze, formaggi, salumi, vini e dolci.

Anche la stampa gastronomica francese si è accorta del suo lavoro. La guida *Petit Futé*, nella sua edizione dedicata al locale, ne ha sottolineato la possibilità di trovare una pizza gustosa e veloce, preparata con impasti fatti in casa e prodotti freschi, oltre a una selezione di specialità italiane da acquistare e portare con sé. Un riconoscimento che conferma come la semplicità, quando è accompagnata dalla qualità, possa parlare a tutti.



E c'è un dettaglio che colpisce particolarmente: in mezzo alla Borgogna, terra di alcuni dei vini più celebrati al mondo, Alessandro propone anche vini abruzzesi. Non lo fa per contrapporsi alla tradizione locale, ma per aggiungere un'altra voce a un territorio già ricchissimo di cultura enogastronomica. E quei vini, racconta, stanno ottenendo un buon riscontro.

È forse questo il lato più bello della sua storia. Alessandro non si è limitato a trasferire una pizzeria italiana in Francia: ha portato con sé un pezzo della propria identità. Attraverso la pizza, i prodotti, i formaggi, i salumi e soprattutto il vino, racconta l'Abruzzo a chi magari non lo conosce ancora. E allo stesso tempo si lascia contaminare dalla terra che lo ha accolto.



Quando gli diciamo che siamo abruzzesi, la sua reazione è immediata: “Finalmente iniziano a vedersi degli abruzzesi qui in Borgogna, mi fa davvero piacere conoscervi!”. È una frase semplice, ma dice molto. Perché dopo undici anni lontano da casa, incontrare qualcuno che arriva dalla stessa terra può avere un sapore particolare.

Alessandro è affabile, disponibile e, con una generosità che va oltre il lavoro, ci lascia il suo numero di telefono per qualsiasi necessità. Ci consiglia luoghi da visitare, cantine e vini da assaggiare. Per qualche minuto smette quasi i panni del pizzaiolo e diventa una piccola guida della Borgogna, suggerendo itinerari e indirizzi con l'entusiasmo di chi quella terra ormai la conosce bene.

La sua è una pizza al piatto classica, ben realizzata, capace di rappresentare una piacevole parentesi italiana per chi arriva in Borgogna. E può diventare una piccola certezza per gli italiani che si fermano qualche giorno da queste parti e desiderano, dopo aver scoperto le specialità locali, ritrovare per una sera un sapore familiare.



Perché la Borgogna, naturalmente, merita di essere assaggiata fino in fondo. Dal celebre Boeuf Bourguignon, lo stufato di manzo cotto lentamente nel vino rosso con pancetta, funghi e verdure, nato come piatto contadino e diventato uno dei simboli della cucina francese, agli Œufs en meurette, le uova in camicia servite su pane tostato e accompagnate da una ricca salsa al vino rosso, pancetta e funghi. Sono piatti profondamente legati alla storia e alla cultura gastronomica del territorio.

E proprio dopo aver assaggiato la Borgogna, trovare una pizza di Alessandro può essere un modo per concedersi una piccola pausa e tornare, almeno con il palato, dall'altra parte delle Alpi.

Ha costruito una famiglia, imparato una nuova lingua, cambiato città e trasformato un'esigenza economica in un percorso personale e professionale. E nel cuore della Borgogna, tra vigne leggendarie, grandi vini e antiche tradizioni gastronomiche, continua a esserci un piccolo angolo d'Abruzzo.

Perché a volte basta una pizza, un bicchiere di vino e un po' di nostalgia per sentirsi a casa, anche a migliaia di chilometri di distanza.