

Il pluripremiato pizzaiolo Francesco Calò apre al quartiere Flaminio

16 Dicembre 2024

di Redazione



ROMA – “Sono nato e cresciuto in mezzo alla farina, provengo da una famiglia di panificatori, non avrei potuto fare nessun altro lavoro che questo!”. A parlare è **Francesco Calò**, maestro pizzaiolo di origini pugliesi, classe 1986 che a 26 anni decide di lasciare la sua amata Puglia per costruirsi un futuro altrove.

“In verità pensavo di trasferirmi a Londra ma poi, – racconta il pizzaiolo – parlando con un mio caro amico impiegato nell’ambasciata italiana a Vienna, le mie convinzioni sul trasferimento londinese vennero meno”.

L’amico gli parla infatti della capitale austriaca in modo entusiasta, racconta a Francesco di quanto sia una città vivibile e a misura d’uomo e di quanto una pizzeria italiana possa trovare

il giusto successo. Alla fine Francesco decide di dare fiducia alle parole del suo amico e si trasferisce a Vienna. Era il 2012.

In verità, passano altri quattro anni prima di veder prendere forma il suo grande progetto imprenditoriale, ma la strada verso il riscatto è ormai segnata e basta solo percorrerla. Nel 2016 infatti, Francesco Calò e sua moglie aprono nel centro di Vienna la loro Via Toledo Enopizzeria, un locale ampio, elegante e accogliente che nel giro di qualche anno riesce ad affermarsi come la migliore pizzeria di tutta l'Austria ottenendo importanti riconoscimenti internazionali.

Basti pensare che ad oggi Via Toledo Enopizzeria svetta le più importanti classifiche internazionali dedicate al mondo pizza segnando, con gli ultimi dati alla mano, un importantissimo 14° posto per la 50 Top Pizza World 2024 così come il 3° posto nella 50 Top Pizza Europa 2024.

Ma non solo. La guida *50 Top Pizza* ha conferito a Francesco Calò anche il Premio Pizza of The Year 2024-Latteria Sorrentina Award per la sua "Nero di Marinara".

Oltre ad essere in classifica tra le Top Pizzerie in Austria per *50 Top Pizza*, figura anche con i 3 spicchi di Gambero Rosso International e al 14esimo posto nella classifica dei 100 migliori pizzaioli al mondo per The Best Pizzachef.

Tuttavia è nel 2019 che il grande pubblico lo conosce per la prima volta, accendendo l'interruttore della sua ascesa inarrestabile: riceve infatti il premio come "Miglior pizzaiolo italiano nel Mondo" per il campionato mondiale Pizza Doc.

Il rientro in Italia e l'apertura di Avenida Calò

Anche qui, come nel caso del trasferimento a Vienna, c'è stato una sorta di effetto "sliding doors".

"Già a partire dalla metà dello scorso anno, con mia moglie abbiamo cominciato a ragionare assieme sulla possibilità di aprire un'altra pizzeria. Del resto a Vienna le cose andavano molto bene e i tempi erano più che maturi per iniziare una nuova avventura" racconta.

Tramite un broker immobiliare, Francesco e sua moglie erano infatti in trattativa per andare a vedere un locale nel centro di Madrid, ed erano felici di un eventuale trasferimento in Spagna. Ma ecco di nuovo un altro evento che scombina tutti i piani (fortunatamente, è proprio il caso di dirlo).

“Era luglio, in una caldissima giornata d’estate, ed io e mia moglie eravamo a casa nostra in Puglia per godere di un po’ di vacanze. Lei ad un certo punto si alza per andare a rispondere ad una telefonata ed io, quasi nello stesso istante, mi alzo per rispondere invece al mio telefono”.

Concludono ognuno la propria telefonata, la moglie aveva parlato con il broker di Madrid (gli aveva confermato che il locale era disponibile) e appena si avvicina a Francesco per dargli la notizia lui la blocca per dirle che ne aveva una ancora più interessante da darle: a Roma si era liberato un locale nei pressi del quartiere Flaminio, Francesco aveva fatto la sua offerta e lasciato 48 ore di tempo ai proprietari per valutarla. Il resto della storia è ciò che accadrà a partire dalla metà di dicembre 2024 quando prenderà vita Avenida Calò, in Viale Pinturicchio 40 a due passi dallo Stadio Olimpico.

Autentica, tradizionale e innovativa. È la pizza di Francesco Calò

Il pizzaiolo Calò ama a tal punto il suo lavoro che non vuole lasciare nulla al caso, men che meno la scelta della farina.

“Lavorare all’estero è entusiasmante, ma non sempre è tutto semplice” spiega Calò. “Un problema può essere abituare il palato ai sapori autentici e dare una forte identità, ed è per questo che ho deciso di creare un mio blend di farine”.

Si chiama Farina Intensa: ha un’alta percentuale di crusca che è un elemento fondamentale sia in fase di maturazione, perché permette all’impasto di mantenere la sua struttura, sia in cottura, perché conferisce alla pizza (in special modo nel cornicione) quel colore leggermente ambrato, quasi nocciola, e quell’aromaticità che ricorda il pane appena sfornato. Circa l’impasto invece, la pizza di Avenida Calò nasce da un impasto indiretto con una idratazione del 78% e una lievitazione di circa 24/48 ore.

La carta delle pizze

All’enopizzeria Avenida Calò, la proposta gastronomica ha l’intento di accogliere i gusti di tutti i clienti. Dunque le 26 pizze in carta sono divise tra classiche, doppia cottura e “revolution” che sono le pizze in cui Francesco Calò dà libero sfogo alla sua creatività. In aggiunta, per chi vorrà, ci sarà anche la possibilità di fare un percorso degustazione, entrando nel vivo della visione creativa di Francesco, che si compone di sette portate per un massimo di 4 persone per tavolo. Particolarità di questa degustazione è che ogni portata viene servita sul “piatto mano”, fatto in ceramica e realizzato appositamente per Francesco Calò da **Vincenzo Del Monaco**, porcellanista storico di Grottaglie. Al percorso degustazione

sarà possibile aggiungere anche il pacchetto wine pairing.

Tra le pizze tradizionali non mancano ovviamente la marinara, la margherita, quella con le verdure di stagione e anche la capricciosa secondo il maestro pizzaiolo Calò. Le pizze in doppia cottura – quelle che vengono prima fritte e poi passate in forno – danno il giusto crunch per gli amanti della pizza croccante, accolgono farciture gustose e particolari come quella con zucca okkaido, katsobushi e cipolla o ancora la pizza farcita con crema di rucola, salsiccia di Bra e conciato romano (Presidio Slow Food). Creatività senza freni per le pizze “revolution”: intrigante quella con prosciutto di Norcia, scampi, fichi e fior di latte e imperdibile la Nero di marinara con San Marzano DOP datterino rosso, aglio nero di Voghera e origano di montagna. Proprio quest’ultima ha sbaragliato la concorrenza di tutta Europa vincendo il premio di Pizza dell’anno 2024 per la Guida 50 Top Pizza “Latteria Sorrentina Award”. Si cita testualmente dalla scheda in guida: “Impagabile la marinara per l’equilibrio fra il San Marzano, il pomodoro datterino, la fragranza dell’origano di montagna e l’aglio nero”.

Niente fritti tra gli antipasti, ma piatti gustosi e raffinati

“Mi piacciono i fritti e li apprezzo quando sono in pizzeria, da cliente. Ma nelle mie pizzerie, tanto a Roma quanto a Vienna ho deciso di non includerli perché spesso, anche inconsapevolmente, precludono la degustazione della pizza che invece voglio sia sempre la protagonista principale del pasto” spiega.

Al posto dei fritti ci sono degli antipasti che assolutamente non li faranno rimpiangere, come la tartare di manzo, foglie di capperi e nocciole oppure il carciofo ripieno con fondo di cipolle, acciughe e pecorino. In verità, per chi proprio non vuole fare a meno del fritto, ci sono tre montanarine (la tipica pizza fritta napoletana): la classica con pomodoro, quella con acciughe e limone femminiello e infine la montanarina che fa un omaggio alla Capitale con caciotta romana, levistico e lardo di Colonnata. Si chiude in dolcezza con dessert golosi come mango e caffè, pizza dolce con mou di zucchine, ricotta e anacardi caramellati ed un tiramisù reso ancora più goloso dall’aggiunta di un poco di crema di nocciole in quella al mascarpone.

Il locale e il servizio

L’enopizzeria Avenida Calò si presenta luminosa ed accogliente; il verde che caratterizza gran parte dello spazio conferisce al locale quello stile “cosmopolita” ma allo stesso tempo caldo e rassicurante. Bellissimo il tocco artigianale ed esclusivo delle ceramiche di Vietri con le maioliche realizzate dal ceramista **Giovanni De Maio** e **Cristina Celestino**.

“Abbiamo voluto creare un luogo raccolto, in cui far accomodare non più di 50 persone perché vogliamo che ogni cliente sia seguito con la stessa attenzione dall’inizio alla fine”. Ha le idee molto chiare Francesco Calò soprattutto in fatto di accoglienza. Da Avenida Calò, appena ci si accomoda al proprio tavolo, arriva dalla cucina un piccolo benvenuto da accompagnare ad un calice di metodo classico o ad un drink analcolico.

“La carta del bere, come si evince dal suffisso ‘eno’ nel nome dei miei locali, ha un ruolo importante. Se ne occupa mia moglie. È lei che mi supporta per la parte vino e non solo”.

La carta dei vini si compone di oltre 130 etichette, una selezione fatta per offrire una panoramica completa del nostro Paese, affiancando a produttori conosciuti delle realtà più piccole, gli artigiani del vino. Le etichette hanno un ampio profilo internazionale che dalla Francia raggiunge anche alcune referenze neozelandesi. Da Avenida un calice rappresenta sempre una scoperta.

L’apertura a pranzo e a cena

La posizione strategica della pizzeria, rende utile e necessaria la doppia apertura sia a pranzo che a cena. Ed è proprio in questa ottica, quella cioè di essere al servizio del cliente, che il menu si arricchisce con alcuni primi piatti a cura dello chef **Antonio Giugliano**.

“Non sono di certo preparazioni elaborate, anzi tutt’altro. Sono piatti della tradizione, in chiave rivisitata che ne esaltino i sapori protagonisti – specifica Calò – come risotto ai cardi, qualche scelta di pasta fresca ripiena fatta in casa e spaghetti con le vongole”.

LE FOTO



