



Il re (anche sui social) della paposcia esporta il celebre pan focaccia del Gargano. Apre a Pescara Moro's

1 Novembre 2025 

PESCARA – È la regina dello street food nel Gargano. Le sue origini sono semplicissime e antichissime, risalenti addirittura al sedicesimo secolo. Oggi sono attualissime e stanno per sbarcare anche a Pescara.

A portare la Paposcia fuori dal suo territorio di origine, l'alta Puglia, questa pan focaccia, cotta in forno e poi farcita con qualunque ingrediente si voglia, è **Giuseppe Moreschi**. Figlio d'arte, pizzaiolo di quarta generazione, 32 anni e una laurea in Tourism Management, Giuseppe lunedì aprirà il suo quarto punto vendita, Moro's, nel capoluogo adriatico di fronte all'università.



Moreschi è letteralmente cresciuto tra acqua e farina e fin da piccolissimo ha messo le mani in pasta. Dopo che il bisnonno aveva un forno a Vico del Gargano nel centro storico, suo nonno, **Peppino** nel 1980 apre la pizzeria di famiglia, da Tony's intitolandola al figlio, **Antonio**, papà di Giuseppe e che neanche a dirlo segue le orme del padre e inizia la sua carriera di pizzaiolo.

“Sono diventato pizzaiolo anche io”, ripercorre Giuseppe, “e per otto anni ho lavorato nell'attività di famiglia. Poi ho iniziato l'università nel Molise e successivamente ho fatto diverse esperienze all'estero, sempre come pizzaiolo”.

Un anno a Miami, un altro in Australia, poi Londra e infine Colombia, dove Giuseppe cura l'apertura di una pizzeria per degli imprenditori italiani.

“Dopo tutto questo giro”, rivela, “ho deciso di far diventare realtà il mio sogno: aprire una pizzeria tutta mia, e portare la Paposcia in giro per l'Italia e per il mondo”.



“La Paposcia”, continua “era il pane dei poveri, un pan focaccia ripieno, dalla forma allungata che chi non poteva permettersi di comprare il pane, chiedeva ai forni. Quando nel 1980 mio nonno aprì la pizzeria propose la Paposcia che negli anni ha preso sempre più piede. Io ho



sempre creduto in questo prodotto e ai tempi dell'università ho maturato questa idea. Ricordo che tutti i weekend tornavo a casa per lavorare in pizzeria e il lunedì riportavo con me, all'università, qualche paposcia. All'inizio era qualche pezzo per me, poi per i miei coinquilini. Alla fine il lunedì era Paposcia party e in tantissimi mi chiedevano", dice sorridendo.

Il primo Moro's risale al 2021, appena dopo il Covid a Vico del Gargano nella frazione balneare di San Menaio, due anni dopo arriva il punto vendita a Rodi Garganico a Lido del Sole, e poi ancora a Peschici. La sua Paposcia diventa viralissima grazie a delle edizioni limitate, condivise sui social (il reel della variante coi fichi d'india, prosciutto e gorgonzola dolce ha ottenuto oltre 700mila visualizzazioni), e di fronte ai negozi la fila è chilometrica. Il sogno di Giuseppe ora è replicare a Pescara.



Quel piatto semplicissimo ovviamente si arricchisce di ingredienti e farciture particolari. "Facciamo la versione classica, originale con il pecorino, un rametto di ulivo e abbiamo aggiunto i pomodori secchi".

Dopo di che gli ingredienti sono infiniti. La Paposcia è o in versione crudaiola, con tutti gli ingredienti della farcitura che vengono aggiunti dopo la cottura, o quella rinfornata, tirata fuori dal forno a metà cottura, farcita e rinfornata. Una volta a Pescara, Giuseppe conta di "giocare anche molto con i prodotti di stagione del territorio e proporre farciture sempre diverse".