

La pizza come album di famiglia. I 40 anni de Il Tronco a Monopoli attraverso istantanee da mangiare

5 Giugno 2024

di **Serena Leo**



MONOPOLI – La pizza, si sa, unisce tutti e se può rappresentare una storia di famiglia, tanto meglio. Siamo a L'Assunta, una tranquilla frazione della tanto amata e, a volte, troppo turistica Monopoli (Bari). Qui la famiglia Lococciolo, nel 1984, ha gettato le basi per il suo futuro.

Piero Lococciolo e sua moglie **Anna**, seppur giovani e con un polso fermo alle spalle – quello di mamma **Domenica** – ci hanno visto giusto mettendo su un locale di successo grazie alla perseveranza e a un impasto croccante e sottile. Diremmo quasi come un pugliesissimo tarallo. Proprio questa potrebbe essere la prima delle istantanee che inseriremmo nell'album di famiglia Lococciolo, un simbolo delle origini.

A mettere le mani in pasta e a seguire Piero è stato uno dei pizzaioli locali che con la sua esperienza ha imbastito la prima “catena di montaggio” dalla lievitazione al forno. A dare la

svolta però, è stata Domenica. Proprio lei ha voluto dare l'accelerata verso il successo, ripensando la formula dell'impasto gelosamente custodita dal pizzaiolo. Con la tipica furbizia tutta femminile e l'ingegno della massaia pugliese che tutto può, studiò la sua variante e la sottopose agli altri. Il risultato fu ottimo.

All'epoca di cornicioni alti o bassi e di effetto crunch proprio non se ne parlava, ma quella pizza i clienti la adoravano. Realizzata con impasto diretto, stesa quasi come una romana, al mattarello, una buona dose di olio che assicura la croccantezza non solo sul cornicione, ma su tutto il disco. Inutile dirlo, la formula ha sigillato l'immagine del locale e da cui, ancora oggi, non si prescinde.



L'Apulian Pizza, come la chiamano oggi da Il Tronco, ha trovato la sua perfetta collocazione grazie anche a un pairing azzeccato - con il dovuto studio dietro - da Pietro Lococciolo e con l'aiuto di chi, all'epoca, aveva lasciato la Puglia per fare fortuna in altre cucine d'Italia. Quindi la seconda istantanea va chiamata Carpaccio. Base margherita, carpaccio di girello di manzo

italiano, radicchio, rucola, grana padano, olio Evo. E da qui, da questa novità che all'epoca non era concepita su pizza, il successo da over booking era già scritto. Tutti andavano – e ancora oggi vanno – da Il Tronco per questo must che non ce la fa a uscire dal menù. E nessuno ha intenzione di toccarlo.

Erano gli anni Novanta e un piccolo **Michele** – il figlio di Piero – iniziava a muovere i primi passi nella pizzeria di famiglia facendo il tuttofare, ma guardando sempre con attenzione a quello che succedeva al bancone e forse anche in sala, con la tipica e timida inconsapevolezza di un ragazzino. Il percorso però, è tracciato. Portare avanti la pizza di famiglia è l'obiettivo, ma traghettarla verso i tempi del gourmet non è proprio semplice. E lui ci ha provato, non senza i tipici e naturali contrasti tra padre e figlio.

E se l'Apulian Pizza non si sostituisce, allora si cerca di lavorare proponendo un'alternativa a chi la bassa e la croccante proprio non la vuole. L'upgrade firmato Michele Lococciolo non è silenzioso né scontato. Il suo studio fatto presso accademie di tutto rispetto e corsi di formazioni professionali – tra cui il PizzaUp di Petra e del Molino Quaglia – ha portato a un restyling sul menù che lascia inalterata la sezione Apulian Pizza, ma mette fuori ricette tipiche di casa e moderne nella presentazione.



Un esempio è la sua pizza napoletana croccante – altra istantanea simbolo – definita così da lui per il suo cornicione alto, ma per nulla morbido come dice la definizione stessa.

A cui si aggiunge, ma solo su ordinazione, la Tre Cotture che vede un disco di pasta cotto a

vapore, fritto e poi asciugato in forno. Un lavoro frutto di studio e di una granitica certezza che si tramanda da generazioni. Come rende al meglio? Nella variante Prati Pugliesi con pesto di rucola, caciocavallo e mandorle, in uscita caciotta di capra garganica presidio Slow Food, pomodoro confit e rucola campestre. Qui si lavora tenendo d'occhio i prodotti regionali, stando attenti alla provenienza e ai presidi.

Ultimo ma non importante, è l'attenzione nella selezione dei prodotti privi di allergeni. Ed ecco venire fuori marinare – rigorosamente sottile e croccante – con pomodoro nichel free, cozze, prezzemolo e mayo all'aglio nero.



Tra le certezze da tramandare c'è un mantra della famiglia Lococciolo "Qui si dice no al lievito madre con fermezza". Una scelta importante, nell'epoca delle lievitazioni molto spesso, creative e non sempre ben riuscite. Il motivo sta nella stabilità e nell'esigenza di assicurare un prodotto al top della forma anche quando le condizioni ambientali esterne mettono al rischio il lavoro.

Prima delle tanto care pagine bianche da scrivere una doverosa menzione va fatta al lavoro di squadra che **Michele Lococciolo** conduce con suo padre, ancora parte attiva alla pala

assieme allo staff di cucina. **Gianni Muolo**, chef da 18 anni a Il Tronco, è il responsabile dei pairing pizza. Con Michele si confronta sui topping e non solo, anche sui gustosi antipasti che precedono la scelta della pizza. Un esempio è l'idea di scarpetta, oppure la rivisitazione del Cripsy McBacon alla pugliese con Capocollo di Martina Franca. Chiamato "Tronco Burger" è un cubotto focaccia croccante di farina di riso integrale e orzo, smash burger, capocollo croccante, insalata e salsa speciale. Un ottimo apripista.

Cosa scriveranno in futuro sulle pagine bianche la famiglia Lococciolo ancora non si sa, ma è certo che i primi 40 anni di pizza sanno resistere al tempo e alle mode. E allora, diciamolo, altri cento di questi anni felici e sempre con le mani in pasta.