



La pizza si evolve, cambia forma e diventa liquida. Così un pizzaiolo visionario porta ad Andria la degustazione a tranci

17 Febbraio 2025 

ANDRIA – Tutto è iniziato da poca voglia di andare a scuola e da un atto d'amore. Ecco l'avventura di **Davide Di Chio** nel mondo della pizzeria, culminata con il suo Alterego Pizza Boutique ad Andria. Il nome lascia presagire che qui una pizza sarà diversa da ciò che ci si aspetta. Tra i pochi a proporre un menù degustazione a tranci "d'autore" in Puglia, è la testimonianza di come anche questo comfort food può andare oltre e fregiarsi dell'appellativo di fine dining non convenzionale.

35 anni, autodidatta in fatto di cucina e pizzeria, a Davide questo non importa perché studiare non l'ha spaventato, soprattutto ora che la sua Alterego è realtà. "Sebbene a 14 anni avessi poca propensione per lo studio a scuola, le cucine e le pizzerie hanno cambiato le carte in tavola", racconta. "Quindi la curiosità mi ha spinto a saperne sempre di più. È arrivata la passione per un mondo completamente nuovo e poi la voglia di provarci in prima persona. Aprire la mia pizzeria è stata una sfida a tutti coloro che mi avevano detto di lasciar perdere perché il mio concetto sarebbe stato complesso per il grande pubblico".

Sperimentare, ecco la parola d'ordine che ha fatto diventare Alterego una pizzeria interessante in soli due anni. Nasce nel 2023 con la sottolineatura del concetto "Pizza Boutique". È un'insieme di ispirazioni di viaggi, omaggi, ma la base è dare alla pizza una nuova identità, forse quella di un capo di lusso, ma non snob. "Stiamo cercando di portare la cucina sulla pizza. Ne sono una testimonianza i topping. Infatti gli ingredienti utilizzati non solo i classici. Ci sono le preziose marinature del pesce, le cotture, le consistenze. La pizza è una sfida e consiste nell'esaltare il bello che c'è da mangiare".

Per cui via alle affumicature, alle basi pizza fritte e ripassate al forno a legna con legno di ulivo, cotture al vapore. Niente di scontato e niente che non sia pizza. Questo è il concetto della degustazione secondo Davide. Addirittura una pizza liquida, una capricciosa che diventa una crema. Se questa è una cosa che farà sicuramente storcere il naso ai puristi, la ragione che la lega Davide è più che affettiva, una sorta di licenza poetica.



La pizza degustazione di Davide Di Chio

"Mio fratello aveva subito un intervento che non gli permetteva di mangiare, ma allo stesso



tempo volevo regalargli una coccola. La sua pizza preferita era proprio la Quattro Stagioni, quindi ho pensato alla consistenza liquida che potesse agevolarlo. Sebbene il primo esperimento fosse più che artigianale, oggi in degustazione c'è una versione affinata e raffinata in ben sei mesi, ora disponibile nel menù degustazione in pizzeria. La cottura della base è in forno poi c'è frullatura e sifonatura, quindi abbiamo in base una spuma di mozzarella, crema di carciofi e funghi cardoncelli e poi polvere di olive disidratate e foglie di pomodoro essiccate”.

Ma Davide non vuole fermarsi qui: “Penso già a un'evoluzione. Voglio lavorare sulla pasta cercando di dargli un po' di crunch in più. Magari ci sarà qualcosa di fritto. Ci sto già pensando così come a una variante dolce”.

La formula degustazione ha già conquistato il cuore degli andriesi che, nel 2023, si sono affacciati da Alterego con un po' di scetticismo per via della visione innovativa, ma oggi sono gli stessi che contribuiscono al sold out.

“Quasi la totalità dei miei clienti sceglie il percorso degustazione perché è un modo per mettersi alla prova con un concetto di pizza rinnovato, non anonimo e per nulla scontato, complice l'alta rotazione sul menù. Stiamo pensando di investire in questa direzione perché solo così sono libero di realizzare quello che mi va. L'idea è di creare illusioni alla vista, evocare combinazioni di sapori nuove, incuriosire me e i clienti non per ciò che c'è già sul piatto, ma per quello che verrà dopo”.

Bisogna sapersi prendere del tempo non solo al ristorante, ma anche in pizzeria. Su questo Davide tiene la barra dritta omaggiando anche i suoi maestri ispiratori: Franco Pepe e Simone Padoan per la pizzeria, perché poi ci sono gli chef come Albert Adrià e Paco Mendez. “Proprio loro ci insegnano che sperimentare è la giusta via, sbagliare è contemplato, perché solo così si arriva all'obiettivo finale. Ma soprattutto, mai pensare di essere arrivati”.

Alterego è un concetto che si evolve e Davide su questo non transige. Nel suo futuro c'è voglia di osare e di puntare al racconto del suo lavoro, magari con un format live, quasi interattivo. Tra i suoi progetti c'è una sorta di chef table in cui il pizzaiolo non è lì a testa china, in silenzio solitario a lavorare, piuttosto diventa parte integrante della serata interagendo con coloro che sceglieranno di sedere al pass. Tutto questo è in via di realizzazione, parola di Davide.



Davide di Chio