VirtùQuotidiane

LELLO, IL PRIMO STREET FOOD NAPOLETANO IN ABRUZZO DI GENNARO FIOCCOLA: “UN DESIDERIO DI MIO PADRE CHE SI AVVERA”

25 Aprile 2023

SPOLTORE – Arriva Pizzeria napoletana Lello Food Truck, il primo street food napoletano in Abruzzo. Un eurocargo 120 E22 Iveco a tre assi composto da motrice più cassone (ovvero la cucina) lungo sette metri e mezzo, alto 2,5 mt e largo altrettanto, capace di contenere un forno professionale a legna. Pizzeria, friggitoria, birreria artigianale e pasticceria napoletana itinerante nelle piazze, sotto le stelle.

La novità arriva della famiglia Fioccola, titolare di pizzeria Lello a Villa Raspa di Spoltore (Pescara), interprete sincera di una narrazione gastronomica e sentimentale di Napoli con la sua verace pizza di tradizione e sfizi fritti a corredo.

Racconto che da fine anni 90 ha trovato terreno fertile sulle immediate colline pescaresi con **Raffaele “Lello” Fioccola** e sua moglie **Nicolina**, originari di Pompei, dove Lello giovane impastava pizze a ruota di carretto.

Visceralmente legati alle radici partenopee, nel tempo la coppia ha fatto dell'insegna pescarese un punto di riferimento per la pizza napoletana, già dal 2018 quotata da Gambero Rosso nella storica guida alle *Pizzerie d'Italia*.

Con l'era covid l'atteso, coraggioso salto in avanti, una nuova e più spaziosa sede con 220 posti tra sala e terrazza nel Centro Città Bianca. Ripartenza audace e sofferta, messa subito alla prova dalla prematura scomparsa di Lello, giusto due primavere fa.

Così **Gennaro Fioccola**, il primogenito, pianista e insegnante di pianoforte, da sempre braccio destro di suo papà insieme al fratello più giovane **Simone** oggi ingegnere chimico al Csn di Tolosa (fondamentale il suo apporto nella messa a punto dell'impasto), si è rimboccato le maniche assumendo la responsabilità del buon nome della pizzeria. Dall'organizzazione del lavoro dei pizzaioli, ai rapporti con i fornitori, alla gestione della sala, tutto è sotto la sua supervisione. Un'eredità impegnativa che Gennaro ha dimostrato di saper raccogliere, con nuovo entusiasmo e desiderio di crescita.

Al suo fianco l'amorevole Nicolina, e l'indispensabile affiatato team di pizzaioli attualmente in fase di perfezionamento con la consulenza della campana Fratelli Perrella, leader nazionali nella distribuzione beverage e food nel settore horeca (in arrivo una loro unità operativa anche in Abruzzo, a Chieti, di cui daremo conto prossimamente su questo giornale)

"L'idea di far conoscere lo street food napoletano a Pescara e dintorni era un pallino di Lello, desiderio che ora si avvera" racconta Gennaro a *Virtù Quotidiane*. "Grazie ai maestri artigiani Fazzone abbiamo potuto recuperare il forno a legna, di 22 quintali di peso, e l'attrezzatura ancora utile della nostra vecchia sede riadattandoli allo spazio del truck (in piena fase di allestimento come nelle foto che pubblichiamo, *ndr*). È stata un'operazione tecnicamente delicata e complessa ma alla fine la soddisfazione è tanta. Partiremo senza indugi a maggio partecipando a notti bianche ed altri eventi a tema. Il problema, che non è novità, è trovare personale qualificato, nel nostro caso autisti abilitati con patente C. Anch'io mi sono adeguato, nelle prime uscite saremo io o il nostro capo pizzaiolo Paolo De Santis a guidarlo aternandoci, l'impegno nel ristorante non mi consente troppe uscite".

Vero è che l'atmosfera di ricreazione che si respira nel locale, sempre pieno e festoso, è segno di un saper fare che non si improvvisa. Per i Fioccola l'accoglienza è importante allo stesso modo dei selezionati ingredienti ricercati con cura maniacale da Gennaro.

Anche nel menu le novità non mancano infatti. Agli iconici pomodorini del piennolo rossi e gialli si aggiunge il Pomodoro antico di Napoli, latticini e formaggi a pasta filata dei Monti Lattari, l'opulenta Zizzona di Battipaglia ripiena di gnocchi alla sorrentina da tagliare

direttamente a tavola davanti ai commensali (minimo 8 pax), le frittatine decorate con foglia d’oro 24k (con evidente maggiorazione di prezzo!), non ultima la bionda di cantina non filtrata, alla spina, in esclusiva per l’Abruzzo dai venerati Fratelli Perrella.

LE FOTO