

L'importanza della filiera corta. La "lezione" di Bonci e della sua Brigata Agricola

14 Marzo 2025



SCURCOLA MARSICANA – Maestro dell'arte bianca, chef romano per vocazione, e riferimento da oltre vent'anni del mangiar consapevole con i suoi celebri Pizzarium e il Panificio che porta il suo nome, **Gabriele Bonci** è tra gli innovatori più noti della pizza in teglia romana.

Sin da bambino la sua vita ruota intorno ad un quartiere non facile della Capitale, dal quale riesce tuttavia ad apprendere i valori dell'amicizia vera e della difesa dei più deboli. Un percorso, a volte, ad ostacoli ma con un intento preciso e precoce: imparare l'arte della cucina e sperimentare, andando oltre ciò che è già tracciato e disegnare un nuovo modo di fare il pane e la pizza.

Frequenta l'Istituto Alberghiero e comincia la sua formazione da chef, il tempo corre veloce come le sue mani quando inseguono ispirazioni e idee per gli impasti e, nel 2003, inaugura la sede di Pizzarium in via della Meloria n. 43, per poi arrivare all'apertura del Panificio Bonci in via Trionfale n. 36, entrambe a Roma, sua amata città.

Il cibo come fosse un dialogo con i suoi clienti, che formano file via via più lunghe fuori la

porta dei suoi locali, col passar degli anni e grazie anche alla notorietà raggiunta con programmi televisivi.

“Il messaggio più importante da veicolare oggi attraverso il cibo è il pensiero e la curiosità, in quanto il cibo non è una materia che diventa pensiero, piuttosto un pensiero che diventa materia ed è importante perché fa rompere paletti ed entrare direttamente nell’agricoltura. La curiosità permette di leggere il cibo”, ha detto durante una serata che lo ha visto protagonista, ieri alla “Cena agricola” organizzata dal ristorante-braceria Je Tizzone a Scurcola Marsicana (L’Aquila).

Il marchio di Bonci conquista l’America con aperture di nuove sedi a Chicago e Miami ma si tratta di confini superati solo territorialmente perché “nel mondo del food non esistono limiti”, dice, “tuttavia il cibo deve essere ben comunicato e la responsabilità di stabilire dei parametri sta in coloro che hanno la possibilità di giudicare il cibo. La materia prima è un’istituzione, se il cibo non racconta niente non è buono”.

Un’esperienza pluriennale, dunque, su impasti, lievitazione e accostamenti innovativi che non smette di nutrire ma, al contrario, modula sulla base delle numerose e poliedriche evoluzioni riferite all’individuo Bonci prima ancora di essere il panettiere ammirato e seguito quale è.

“Penso di essere sempre all’inizio – rivela – come in una grande gestazione e il concepimento deve ancora avvenire”.

Alla base della sua filosofia lavorativa si trovano una romanità evoluta e popolare, nel senso di pubblico a cui ci si rivolge, e una spiccata etica del lavoro che “fa il prezzo del lavoro, è importante capire quanto costa il lavoro e quanto sia necessario riuscire a far vivere bene in società coloro che lavorano nel settore della ristorazione”.

“Nella mia azienda contiamo 37 ragazzi che nel tempo sono diventati imprenditori e circa 20 nascite, ci sono ragazze ancora in maternità e – ammette – per noi è fonte di grandissima gioia veder crescere le persone che lavorano con noi da sempre. Gli allievi sono il futuro di ogni cosa”.

Bonci ha fondato anche la Brigata agricola, un movimento agro-culturale formato da agricoltori che si confrontano e si mettono in discussione ogni giorno per il recupero di un’economia circolare, composta da filiere 100% naturali.

“All’inizio contavo 30-40 piccoli produttori che non si conoscevano tra di loro ma che mi fornivano le materie prime per le mie pizze. Tramite una chat di gruppo che ho creato si sono

conosciuti e hanno cominciato a sperimentare tra di loro. La Brigata agricola non è altro che un incontro, una evoluzione di pensiero e studio continuo”, racconta.

Ed è stata proprio l'agricoltura il fil rouge della cena-evento voluta da **Andrea Di Stefano** nel suo locale Je Tizzone: “Chi ama la pizza va alla ricerca del migliore e Gabriele Bonci dimostra di farlo quotidianamente. La sua filosofia di dar spazio al cibo sano e alle aziende agricole che lavorano e recuperano antiche metodologie ha sposato la mia causa di ricerca del prodotto e di conoscenza diretta con i produttori”.

Durante la cena ha infatti trovato spazio anche una dimostrazione della realizzazione del formaggio pecorino canestrato di Castel del Monte, tra i Presìdi Slow Food dell'Abruzzo, e della ricotta dei produttori **Danilo Mucciante** e **Mario Pallante** di Castel del Monte (L'Aquila).

“Il canestrato stagionato lo utilizziamo per il condimento di alcune pizze, per il condimento della crema cacio e pepe, mentre il semi-stagionato è tra gli antipasti”, spiega Di Stefano.

“La rete tra i produttori e fornitori è indispensabile per me per risalire all'esatta provenienza dei prodotti che ripropongo nella mia cucina, questa è la mia mission”, conclude.

Il percorso gastronomico a sorpresa proposto nella serata di ieri si è composto di una serie di antipasti caldi e freddi a base di prodotti locali, fritti e pane firmato Bonci. È proseguito con tre tipologie di pizze preparate direttamente dal celebre pizzaiolo, e maritozzi alla panna per finire in dolcezza. Hanno accompagnato le portate i vini della cantina Antonini di Ancarano (Teramo) in un connubio perfetto tra la cucina abruzzese e tipica romana.

pubbliredazionale