

Luca Pezzetta, pizzaiolo di Clementina: “Di fronte al mare di Fiumicino la mia proposta è parte di un tutto”

18 Novembre 2023



FIUMICINO – “L’uso delle mani è d’obbligo per accogliere gli umori del cibo, mangiate pure con le mani”. Non si stanca di raccomandarcelo **Daniele Mari**, accogliente direttore di sala di Clementina, pizzeria al piatto di **Luca Pezzetta**. Pizza di scuola romana – stesa fine col matterello – ma fuori dagli schemi, sul porto-canale di Fiumicino (Roma) proprio di fronte ai pescherecci. Topping all’avanguardia e abbinamenti vibranti nel calice – vini di Francia e Italia ricercati come perle dallo stesso Mari che vanta una sua personalissima lista di “Inediti” in carta – per una proposta gastronomica “consapevole”, d’autore .

Nato a Marino (Roma) classe 1989 e figlio d’arte, Luca Pezzetta è chef pizzaiolo e lievitaista dei migliori in Italia, riscopritore e nuovo interprete della tonda romana tradizionale stesa col matterello: lievito madre vivo e mix di farine italiane (grani tradizionali siciliani), panetto ridotto a 160 grammi, 32 cm di diametro, disco steso sottile cotto nel forno a legna, bordo

bruciacchiato al millimetro. Il nuovo glam.

E non solo tonda romana al matterello. Quattro gli impasti in menu, principalmente famosi per le farciture a base di pescato fresco di Fiumicino e di pesce stagionato autoprodotta, per i creativi accostamenti di sapori, per l'instancabile ricerca. Abbastanza per bruciare le tappe ed entrare nella guida alle migliori pizzerie d'Italia di Gambero Rosso direttamente con i Tre Spicchi di eccellenza lo scorso anno – nemmeno un anno dall'apertura di Clementina – e superarsi quest'anno con avanzamento di punteggio e Premio speciale Solania Le Pizze dell'Anno (pizze al piatto) alla sua intensa Capricciosa di Mare, tonda romana al matterello con prosciutto di tonno (o ricciola) stagionato in casa, bottarga artigianale, stracotto di datterino, stracci di mozzarella di bufala, terra di olive e petali di carciofo alla giudia. Sintesi perfetta della sua scalata tra impasti, lieviti e topping.

In piena crescita, Clementina interpreta il rinascimento della “periferia iodata”, nome scelto dall'associazione no-profit nata a Fiumicino nel 2021 dal bel gruppo di ristoratori e imprenditori della zona tra cui Luca Pezzetta, fondata da **Gianfranco Pascucci** e **Lele Usai** e oggi guidata da **Marco Fiorucci**, con l'obiettivo di dare valore al territorio e al suo patrimonio di storia, archeologia, biodiversità, materie prime della buona agricoltura e della piccola pesca di grande pregio. Alle porte della Capitale, la “periferia” si è scoperta distretto gastronomico, da stazione aeroportuale a luogo di fascino da narrare.

È il racconto di Luca. Ricerca, lavorazione dei prodotti del “suo” territorio, percorsi di gusto fuori dai binari consueti, terra e mare in connessione, la sua Pizza Consapevole. Presto affiancata da una più articolata proposta dalla colazione alla cena. Pezzetta aprirà a breve tre nuove realtà a Fiumicino: un microforno, una focacceria di mare e un laboratorio di produzione.

Ogni mattina lo chef pizzaiolo di Marino (Roma) è in cucina a pulire il pesce acquistato alle 15 del giorno prima all'Asta del Pesce di Fiumicino, giusto alle spalle del suo bel locale moderno. Luca lavora il pesce, fa tutte le preparazioni di cucina e si occupa degli impasti.

Quando l'asta è chiusa si conta sulla piccola pesca locale. Dalla Nonno Ciro, aliciaia storica del porto-canale, arrivano le alici fresche. Che insieme a pomodoro Migliarese (Calabria), capperi, terra di olive, origano secco e fresco e giro di Itrana a chiudere, compongono la tavolozza della sua Marinara del Futuro. Oppure, marinate con grande delicatezza e poi adagiate a doppio sulla crema di zucca arrostita e al guanciale di suino di Lagonegro (Potenza), regalando un accattivante contrasto di gusto nella Nonno Ciro.

E poi le Scoperte Sensoriali, opere dello chef da mangiare con le mani come si rac-comanda.

Tipo il cornetto salato all'italiana, sfogliato a mano, tostato al bbq e incredibilmente friabile – ripescato dal mordi e fuggi da bar per farne uno spassoso giocattolo nel percorso degustazione (minimo per 2), farcito a scelta con roast beef di manzo e salsa tonnata, uovo al tegamino e tartufo, hot dog all'italiana.

Sorprendenti i supplì proposti (anche) senza carboidrati all'interno, capaci di raccontare alcuni tra i primi piatti iconici della grande cucina romana, coda alla vaccinara, amatriciana di tonno, a infarcire la golosa panatura croccante.

Tra gli apripista trova il suo spazio lo spicchio soffice e croccante alle alghe di mare (locali) fermentate, cotto nel padellino. E il quadruccio di teglia ai cereali rigenerato al barbecue a legna insieme al polpo di Fiumicino “secondo a nessuno per bontà” come rivendica il direttore Mari, cotto a bassa temperatura e poi scottato sulla griglia, dove il sentore di affumicato va a stemperarsi nella dolcezza della ricotta mantecata.

Di passione in passione l'introduzione della Pizzicheria di Mare: salsicce, lonzino, bresaola e prosciutto di pesce frollato dallo chef. Ingredienti d'eccezione che giocano da protagonisti sulla tradizionale tonda romana alla pari del pesce fresco offerto ogni giorno dal Tirreno che incornicia il quadro.

Un quadro dinamico, blu profondo, che qui si fa tutt'uno col Tevere giunto a fine corsa regalando brezze profumate di salmastro, l'incontro di due grandi anime che diventano una, emozione perfettamente restituita a tavola. Virtù Quotidiane è andato a conoscere il pizzaiolo di Fiumicino.

Pezzetta, un progetto ambizioso, lavoro di spessore riconosciuto dalle maggiori guide di settore, il coraggio di restare fedeli a se stessi e di investirci sopra. Già dal nome, Clementina è un omaggio al territorio e alla torre simbolo di Fiumicino, come nasce il progetto?

Sono cresciuto e ho fatto gavetta nei ristoranti storici di famiglia ai Castelli Romani, vivendo a Fiumicino con mia madre ho coltivato amicizie con pescatori e barcaiolì del posto, dopo il periodo da Bonci e gli anni con Birra del Borgo a Roma, ho voluto portare la pizza tonda romana a Fiumicino. Ho aperto la mia pizzeria in società con il mio amico d'infanzia Jacopo Rocchi, della pasticceria Rustichelli di Fiumicino, di cui riproponiamo i classici nella nostra carta dei dessert. Fiumicino è conosciuto solo per l'aeroporto, in realtà è un territorio che premia tanto. 230 km quadrati di territorio, 90mila abitanti, praticamente una città, un luogo ricco di risorse culturali, naturali, agroalimentare di qualità. Ho sfruttato questo patrimonio per dare identità al mio prodotto, rilanciando una tradizione forte, la tonda romana stesa al

matterello come faceva mio nonno Goffredo fin dagli anni '50. Ma con un tocco innovativo, impastamenti e topping all'avanguardia, pescato fresco sulla pizza, stagionati di mare. Pur restando nel solco della romana autentica. Stanno nascendo pizzerie che stendono a mano la pizza chiamandola "romana", ma non è quella tradizionale.

Nuova vita per la tonda romana di tradizione, valorizzata come un piatto di alta cucina e accompagnata da un beverage di alto livello. Proposta assecondata con orari dilatati del servizio di sala, tutti i giorni a cena dalle 17.30 e la domenica, con l'ora solare, anche a pranzo. Come continua la rivoluzione?

Spingendo il prodotto, facendolo conoscere ovunque, anche all'estero. La cosa più difficile è farlo capire. Il romano ama la tonda di tradizione e mangia solo quella, capita però, a volte, che critici gastronomici che dovrebbero apprezzare qualsiasi identità di pizza – ogni paese in Italia ha il suo stile – non la apprezzino. Cosa sbagliata a mio avviso perché la tonda romana è un prodotto storico e come tale va rispettato. Quindi la nostra è anche una sfida. Lo scorso anno a Brooklyn gli americani sono impazziti per la nostra pizza, da noi vengono turisti che l'hanno conosciuta lì.

Clementina è anche un progetto di cantina consapevole, unico nel suo genere, volutamente indipendente da percorsi commerciali. Come arriva l'intuizione di proporre il vino sulla pizza?

Ho lavorato per sei anni in una multinazionale che produce birra. Pizza e birra hanno la stessa sostanza di base, frumento e fermentazioni, in forma liquida nella birra, solida nella pizza. Anziché raddoppiare la dose di zuccheri e carboidrati, ho pensato al vino che con i topping moderni, con il pesce, aiuta e addirittura migliora il prodotto pizza: la birra ammazza la pizza con un crudo di scampi sopra, il vino invece lo esalta.

Da Clementina percorsi con abbinamenti al bicchiere da piccole maison e spesso in esclusiva, ma anche senza bevande per una proposta da 60-80 euro a testa, per poi salire. Come rendere accessibili profilo alto e innovazione?

Selezionando il target giusto, su questo non abbiamo problemi, la nostra clientela è consapevole. È impensabile mangiare pizza col pesce a 10 euro, un conto è il calamaro Patagonia e un conto quello locale, c'è la mortadella da 30 euro/kg e quella da 3. Io ristoratore, all'asta pago gli scampi a 80-90 euro al chilo.

Nella carta dolci, e nel Micro Forno Luca Pezzetta di imminente apertura, un posto da protagonista spetta al suo panettone a lievitazione naturale, disponibile tutto

l'anno. Il segreto di tanta bontà?

Materie prime di qualità. Burro e panna di centrifuga di buoni profumi e buona percentuale di grassi, canditi calabresi, arance calabresi. È un prodotto del made in Italy a parte la vaniglia Bourbon, e senza utilizzo di conservanti sottolinea.

LE FOTO



























