

## “Menu sperimentale, imperfezioni calcolate e pochi coperti per restituire dignità alla pizza in teglia”. La sfida di Daniele Campana

24 Gennaio 2026



CORIGLIANO – “Avete cambiato idea sulla pizza in teglia?”. A **Daniele Campana**, avanguardista pizzaiolo calabrese dall’aspetto vagamente ascetico e la favella misurata, è quello che più importa. Esprimere la sua creatività a tranci di pizza e trascinare l’ospite nel suo personale viaggio. Profumi e sapori della terra di Calabria che le sue mani con talento e tecnica restituiscono in ogni morso originale e goloso, qualcosa di morbido e croccante imprevedibile negli accostamenti bilanciati ad arte con sensibilità e gusto della sfida.

Un’ossessione che non lo molla, da quando poco più che adolescente si è imbarcato nell’attività al fianco di suo papà, **Franco**, cuoco e pizzaiolo con esperienza sulle navi, deciso

a scendere a terra e aprire la sua pizzeria al taglio sul corso nazionale di Corigliano Scalo, in provincia di Cosenza, 35 anni fa.

“In questi 40 metri quadri sono cresciuto” racconta Campana al nostro giornale nella piccola sala degustazione, il Campana 12, un localino essenziale pensato per 12 e in procinto di essere rimodellato su 8 coperti “per rendere la condivisione più attiva al di qua e al di là del bancone. Il mio sogno? Far diventare il cliente un tecnico della materia e ci riuscirò” dice.





*La mise en place*

La saletta, che apre solo a cena e su prenotazione, è attigua alla sua pizzeria al taglio che sforna teglie assai invitanti e mai uguali 7 su 7. “Viaggiamo sui 45/60 gusti ogni giorno al banco, che variano in base a ciò che trovo al mercato e che utilizzo in tutte le variazioni possibili”.

“Con la pizza in teglia sono nato e cresciuto e ho creato una scuola di pensiero che non si rifà alla scuola romana” chiarisce il pizza chef coriglianese. “Mio obiettivo è dare una dignità diversa a un prodotto da sempre banalizzato e considerato la cenerentola della pizzeria. Con la mia modalità di servizio, stoccaggio, preparazione, conservazione, assortimento ed esposizione intendo creare un’esperienza. A differenza di tante pizzerie italiane noi abbiamo

l'area incarto. Tutto questo per dire che l'impasto in teglia non è un prodotto di serie B. È il futuro del mondo pizza, è invitante, non appesantisce”.





*Il banco*

“Per dimostrarlo” va avanti Campana, “serviamo questo genere di impasto (lunga fermentazione con pre-fermento e tempi brevi prima di andare in forno, *ndr*) in un ambiente confortevole. La modalità di servizio è quella di un ristorante con menu degustazione, 4 o 5 assaggi, unico turno. Ogni ricetta è elaborata con l’occhio del cuoco, con attenzione alla materia prima e ai dettagli tecnici che solo uno chef può raccontare a chi siede alla nostra tavola. Costruiamo il menu in base alle esigenze dei commensali tenendo conto di intolleranze e allergie. E poi mi piace spingere” tiene a dire: “Se il cliente mi autorizza prendo spazio, davanti a un palato allenato lascio libera la mia creatività senza troppi problemi”.

“Giusto 2 anni fa” racconta, “ho aperto questo format come manifesto rivolto al mondo pizza., da allora combatto contro i mulini a vento. Mi facevano richieste da pizzeria tanto per passare la serata in compagnia, per un attimo mi sono scoraggiato e dopo 6 mesi ho inserito il menu degustazione senza alternativa”.

“Quando ho rilevato l’attività dei miei genitori, consapevolmente ho rinunciato a un business importante, facevo ricerca sul gusto, sperimentavo farciture. Ho subito le angherie dei miei compaesani, non mi hanno accettato mentre la critica mi osannava (le 2 insegne tra l’altro vantano, uniche nella provincia di Cosenza, il top delle valutazioni per Gambero Rosso e, proprio quest’anno, il premio speciale I migliori menu degustazione, *ndr*). Quando presentai Melassa di fichi nduja fico fresco e ricotta mi presero per svalvolato, ma la proposta suscitò l’interesse di *Identità Golose* e ricevetti la visita di **Carlo Passera**. Così per altri anni ancora, una batosta economicamente parlando. La mia pizza più criticata era Fragola nduja e ricotta affumicata che poi il Gambero premiò tra le pizze dell’anno 2021. Dopo 15 anni controcorrente sono riuscito a esprimere la mia idea di pizza, da lì sono esploso”.

“A quel punto per evitare il problema ho messo in carta gli sconosciuti, piccoli produttori calabresi di eccellenza, artigiani e amici con un’etica da condividere. Credo che l’ingrediente del futuro sia il fattore umano” dice convinto Campana. “Possiamo essere tecnici fin che si vuole ma se alla base mancano grandi prodotti e grandi produttori non si arriva alla meta. Oggi che tutti vanno alla ricerca maniacale della precisione, noi cerchiamo artigiani che pure con le loro imperfezioni rendono unico il prodotto: il futuro è riuscire a riequilibrare l’imperfezione della materia prima rendendola unica, è la nostra visione di cucina. D’altronde, se mi adeguo al mainstream a chi mai potrà interessare venire qua?” considera.

“È che se non metto questi paletti, tutte le sere mi arrivano comitive per stare insieme. Ma non è questo il posto giusto, non è un pub e non serviamo pizza con wurstel e patatine. E poi c’è sempre qualcuno del gruppo che distoglie mentre noi”, rimarca, “vogliamo avere la vostra attenzione, il cibo è discussione o no? Non tutto deve necessariamente piacere e il degustazione deve far discutere, di proposito giochiamo su alti e bassi alternando assaggi più spinti ad altri più regolari, ma sempre con una logica dietro”.

Il rivoluzionario della pizza in teglia non si ferma. “Sono ripartito dalla Rossa con pomodoro, iconica, e su 3 ingredienti di territorio ho costruito il mio successo: pomodoro di Rossano, origano di Aciri, olio evo monocultivar Dolce di Rossano, tre ingredienti alla pari che fanno la differenza, un concetto non scontato da far passare ma tant’è. Sono un pizzaiolo anomalo in salita da 35 anni e non dimentico da dove sono partito. Ma non mollo di 1 centimetro, mai perdere la bussola!”.

Tra le legittime soddisfazioni di Daniele Campana c’è U’ Sibbaresì (marchio registrato, sta per abitante di Sibari in coriglianese), un panettone della tradizione a tutti gli effetti, morbido e profumato. Ma, rivela lo chef calabrese, “sempre visto come qualcosa di diverso dal grande lievitato. E qui sta la sua forza, perciò l’ho destagionalizzato e lo faccio tutto l’anno”.

Un progetto giunto al suo quinto anno che sintetizza idealmente la sua creatività, dice. “U’ Sibbaresi è nato per un motivo preciso, spezzare la catena tra dolce e salato. Nella confezione alleghiamo origano selvatico, arancia candita e una boccetta di olio evo dei nostri produttori scelti in zona che facciamo girare ogni anno”.

“Per me generazione anni ’70 il panettone era l’apice del pranzo di famiglia e si condivideva in tanti solo in quel momento, un miraggio. Ho voluto aprire e chiudere il percorso degustazione guardando il grande lievitato da un’altra angolazione, trasportando un prodotto dal dolce al salato. Contrastante nell’immaginario ma poi tra le papille sviluppa caratteri inaspettati. Quanto, dipende dal grado di allenamento del palato...”.