

Metà pizza, metà cucina e topping come farebbe uno chef. La rivoluzione di Alessandro Santilli e Mattia D'Amico

4 Luglio 2026

di Jolanda Ferrara



PESCARA – **Mattia D'Amico** e **Alessandro Santilli**, due giovani talenti – autodidatti – della nuova teglia contemporanea insieme per un 4 mani di grande energia in una calda domenica di metà giugno a Pescara. Al pass 4 tranci d'autore (2 per firma) leggeri e croccanti, divertenti e fuori dagli schemi come a loro piace dire e fare, cucinati con tecniche innovative “come farebbe uno chef”, completati al momento con salse, riduzioni, pesti e spolverate di sapori che fanno la differenza.

Padrone di casa l'emergente Mattia D'Amico, pescarese, grafico creativo, ideatore con la moglie **Francesca Brandolino** e il fratello **Alessio** del progetto Panetta aperto in zona

pedonale in centro città lo scorso ottobre e fattosi immediatamente notare per qualità e visione della proposta.

Superospite Alessandro Santilli, romano, studi da programmatore elettronico abbandonati per l'appassionante esperienza nella ristorazione con Oliver Glowig. Tre anni fa l'apertura nella Capitale del suo micro Frumentario, progetto di teglia gastronomica che veleggia al top delle guide di settore.

Di seguito l'intervista a 2 voci di *Virtù Quotidiane*.



Mattia e Alessandro, com'è andata?

MDA Emozionante, direi un successo anche per chi è passato. Lavorare al fianco di un professionista come Ale ti fa sentire bene, felice. Per Ale e la sua famiglia Panetta sarà sempre una casa su cui contare, sono stati fantastici in tutto.

AS È stato un exploit, anche i clienti sono rimasti stupiti e felici, tutti ci hanno chiesto di ripetere l'evento, spero lo rifaremo presto ma in modo completamente diverso per sorprendere nuovamente.

Come vi siete incontrati?

MDA Il suo stile mi ha incuriosito tanto, facciamo le stesse cose praticamente, lui sta più di me sul pezzo, spinge da tempo sui topping , mi sono detto lo voglio conoscere, gli ho proposto di fare qualcosa insieme, mi ha risposto perché no?

AS Ho assaggiato per la prima volta la pizza di Mattia solo quando sono arrivato a Pescara per il nostro evento, in questo posto top (pizzeria Panetta, *ndr*) che finora avevo visto solo in foto. Quando hai di fronte uno con tanta passione e impegno per quello che fa pensi che il suo prodotto sarà inevitabilmente buono, se ami quello che fai la gente si innamorerà di te.

Quindi pizza in teglia e sto?

AS Adesso che l'ho sperimentato penso di volere anch'io un locale così con degustazione al tavolo. Mattia ha bellissime idee, io a Roma non ho posto all'esterno ma mi impegnerò per questo. Propongo dai 18 ai 25 gusti al giorno a giro tra pranzo e cena, non faccio pizza bianca né rossa basica, lavoro sulla stagionalità e cerco di divertirmi il più possibile con qualcosa di mio.

MDA Obiettivo di questa stasera divertirci e far divertire i clienti.

Come si crea una pizza divertente?

AS La nostra idea è chiudere/rifinire le pizze al banco e dare massima importanza a uno street food planetario, la pizza al trancio. Alla vista possono sembrare tranci normali e semplici, ma completati con le salse diventano reinterpretazioni. Come quella che ho portato ieri sera, la mia Visione di Margherita dressata in uscita con 5 salse: concentrato di pomodoro, salsa al pomodoro confit, salsa di pomodoro giallo, salsa di basilico e salsa di fiordilatte.

MDA Amo giocare sui contrasti di temperatura, acidità, dolce-salato; cucino, caramellizzo, concentro sapori. Alla nostra serata in tandem abbiamo proposto 4 pizze con un racconto dietro, curate in ogni dettaglio con i condimenti a fare la parte da leone. Cito la mia Non ditelo a Elisabetta che fonde fiordilatte, taleggio, gorgonzola, mirtilli, spuma di stracciata, salsa ai mirtilli e miele alla liquirizia

Siete entrambi un ibrido tra pizzaiolo e chef, come vi definite?

AS Pizza-chef è espressione inflazionata, siamo un misto tra pizzaiolo e cuoco, meglio parlare di teglia contemporanea (ridono, ndr) fatta con tanta cucina

MDA stiamo tanto sui fornelli, Alessandro forse anche di più.

Pensate di riproporvi in tandem?

AS Sarebbe bellissimo. La pizza al taglio è sinonimo di street food, perfetta per un morso al volo ma questo va bene finché parliamo di pizze classiche. Con Gabriele Bonci si è aperto un mondo e stiamo tutti evolvendo, ognuno col suo stile. Si dà più valore alla pizza al taglio, chi si mette seduto si aspetta anche un'esperienza, in modo informale ma di alto livello dall'impasto ai topping che normalmente non trovi su una pizza al taglio comune.

MDA Penso che questa esperienza mi ha dato nuova motivazione, la pizza al taglio finora è stata sottovalutata, forse troppo. Ogni lavorazione, impasto e lavorazione che facciamo richiede tecnica e tempo, tanto tempo di laboratorio, queste serate aiutano proprio a capire come la pizza al taglio sia davvero divertente e unica.



Mattia D'Amico e Alessandro Santilli

Quali e quanti ingredienti utilizzate?

MDA Guardo molto al territorio e ai sapori di casa, leggo moltissimi libri di tradizioni abruzzesi, i piatti dei pastori ... Le mie preparazioni partono tutte da zero, dal fresco e puntano al massimo risultato, per questo uso sale integrale di Trapani nell'impasto, pomodoro Corbara bio, pomodoro giallo calabrese, olio evo abruzzese di eccellenza, olive caiazzane, origano di montagna, salsiccia abruzzese, peperone rosso di Altino, aglio nero e tanto altro. È una vera e propria cucina con topping mai uguali, se fatta bene dà soddisfazioni. La mia Marinera ad esempio nasce sulle tracce della classica salsa della nonna a cui aggiungo, fuori dal sugo, dell'aglio nero bruciato; l'accompagno con un bigné farcito con formaggio fresco e miele alla liquirizia, un modo di chiudere il gioco. Altri divertissement il polpo scottato con pure di patate (vitellotte) lavorate stile Robouchon; la Pependune e ove con peperoni arrosto e zabaione in agrodolce; la Vastese con spuma di

pecorino; Ricordi di paese con radicchio cotto al Montepulciano e salsa al gorgonzola dolce col vino di cottura del vegetale; o la Jalapeno cotto nello sciroppo d'acero per smussarne la piccantezza. Creazioni che faccio provare anche al banco al rinnovo del giro, tutto è preparato al momento, normalmente lavoro su più impasti che personalizzo in base alla ricetta.

AS Cerco il meglio in zona e penso sempre prima al piatto, che poi diventa un rettangolo di impasto lievitato, una tela bianca su cui poter disegnare base rossa, base bianca. Il pomodoro è un ingrediente mai scontato e comunque non metto mai più di 3 ingredienti per volta. Spesso il pubblico rimane spaesato davanti alle mie teglie, non la riconoscono come pizza al taglio, si aspettano cose più semplici. Prendiamo la cardoncelli, patate e rosmarino fritto dove metto una crema di funghi e una riduzione di funghi e caffè fatta con porcini essiccati e poi reidratati a cui aggiungo polvere di caffè, un fondo molto forte: un azzardo? Inizialmente questa pizza non andava, l'ho tenuta tutto l'inverno, per farla comprendere l'ho fatta assaggiare un pezzettino per volta, vendo la pizza al peso quindi la quantità è a discrezione del clienti. Molti fanno resistenza al dressing aggiunto al banco, esempio sulla pancetta e tomino piemontese vado in uscita con miele, pepe nero tostato e succo agrumato, nessuno si aspetterebbe una cosa simile, la tengono per ultima ma poi mi danno tutti l'ok. E' così che mi conquisto la fiducia.

L'avvento della teglia può servire ad abbattere i prezzi della pizza gourmet?

AS No, abbiamo molto più scarto. Se il banco non gira è uno spreco: puoi pensare a piatti da portare sulla pizza condite in modo straordinario ma dopo mezz'ora con queste temperature non reggono e la mezza teglia non la vendi, una perdita.

MDA Come dice Alessandro le cose non vanno fatte a caso, oltre i costi elevatissimi che abbiamo sulle materie prime, il fattore più importante è lo studio e la sperimentazione che mettiamo per creare una pizza, salsa o topping che sia. Inizialmente pensavo di impostare prezzi comuni, ma abbiamo capito che non è compatibile con il tipo di prodotto che offriamo.

Fine della ristorazione gourmet?

AS Il mondo s'è rovinato per quello, mettendoci una fogliolina sopra! Dico sempre, fare le cose di cui si è veramente esperti, fare scelte razionali non per fare scena, se metto il crescione è perchè mi serve quella parte acidula su quel tipo di piatto/pizza. Deve esserci un pensiero dietro, dare identità a quello che si fa: acido, dolce, amaro con equilibrio è un'esperienza, c'è gente che studia anni e lavora fino a 20 ore al giorno per questo. Significa trasmettere la propria identità, non copiando o mettendo a casaccio. Se uno mette salsiccia e

gambero rosso insieme, io faccio baccalà e lardo di Colonnata con un risultato stupendo. Personalmente prendo spunto dal mio mentore, Oliver Glowig, colui che mi ha plasmato, è stato l'unico a lavorare con me in pizzeria, cose che mai ti aspetteresti di uno chef 2 stelle Michelin. Oliver mi è stato vicino nei momenti più bui ed è stato quello che mi ha detto sii te stesso, non devo accontentare tutti né cambiare, le persone devono venire da te per quello che a te piace fare, mi ha detto. È stata la mia rivoluzione, ci ho provato, parlando con i clienti, perdendoci tempo con le persone che non ti danno una lira come si dice a Roma, facendo assaggiare, ho fatto capire la mia idea, li ho trasportati nel mio mondo anche se è un buchetto. E magari fai pure del bene, se accogli con un sorriso, una battuta che stacca dalla routine, una coccola puoi cambiare la giornata a chi ti sta di fronte. E' difficile farlo sempre ma insieme si può fare

Alessandro, rimpiangi la cucina?

AS Un pochetto sì. Anno scorso sono andato a trovare il mio chef a Paestum e mi sono emozionato al ricordo del periodo in cucina con lui, spero che un giorno Frumentario cresca, un laboratorio più grande per ragionare come dentro la cucina di un ristorante come pure fa Mattia qui, menu degustazione e servizio al tavolo per portare le persone oltre la pizzeria. Spaziando su tutto, ricciola, beurre blanc, anguilla, reinterpretando il classico con cotture tecniche e salse umami che possono cambiare i connotati a una spianata romana.....

MDA Io non ho mai lavorato in una cucina fuori dalla mia, le mie esperienze sono il frutto di tanto studio e consigli di amici chef molto bravi. Penso che il mio posto sia questo, metà pizza metà cucina, con l'obiettivo di migliorare sempre.

Pizza in teglia il nuovo fine dining?

AS e MDA Alcune ricette sì anche, sebbene il contesto è un altro, come il servizio e il posto. Ma con alcuni abbinamenti puoi mangiare una cosa diversa, inaspettata. Come può essere una pizza con riduzione di funghi al caffè.

