

Mirco Abate: “La magia del lievito madre mi ha fatto rinascere. Pizza e cucina in simbiosi nella mia pizza gastronomica”

4 Aprile 2024



CASTEL DI SANGRO – “Nella vita serve un pò di follia, se non hai coraggio non fai niente”. Sguardo vivo e profondo, **Mirco Abate**, trentenne pizzaiolo di Isernia nato sotto il segno del Toro, una carriera in solitaria cominciata molto presto e affinata in vari corsi di formazione sulla panificazione, può permettersi oggi di parlare come un imprenditore consumato.

Lui che si è fatto da solo contando solo sul proprio istinto, la propria tenacia e nessuno scrupolo per aver voluto lasciare la scuola a 14 anni, sa bene cosa significhi dormire sui sacchi di farina tra il servizio serale di pizzeria e un’infornata di cornetti per il popolo della notte. E sa altrettanto bene cosa si prova a scoprire la magia del lievito madre sull’impasto e poi schiantarsi contro il muro di gelosia alzato, per tutta risposta, dal proprio datore di lavoro.

Ad agosto saranno tre anni dall’apertura di Abate-Pizzeria Gastronomica, arte bianca e cucina

– due delle molte passioni di Mirco – in simbiosi ideale, la sua idea di ristorazione nel cuore di Castel di Sangro (L'Aquila). Un progetto concretizzatosi quasi per incanto.

“In piena crisi da Covid eravamo sul punto di migrare all'estero quando si è presentata l'occasione di rilevare un'attività locale a Castel di Sangro”, raccontano a Vq Mirco e la dolce ma ugualmente determinata **Linda Lancellotta**, 29enne di Fornelli (Isernia), in tasca la maturità socio-pedagogica, nella testa le strategie di gestione della sala e il corso per diventare sommelier.

“Ho investito quel pò che avevo da parte aiutato dal fatto che sotto lockdown le attrezzature tecniche di cucina costavano molto meno” racconta Mirco. “Ricordo che il giorno dell'apertura Linda mi chiese un minimo di fondo cassa e io non avevo 1 euro in tasca, avevo esaurito i miei due libretti di assegni. Perciò dico che nella vita oltre al coraggio serve una buona dose di pazzia. Chiesi agli amici che fanno squadra con me in pizzeria di fare una piccola colletta, a fine serata avrei restituito quei soldi, facemmo trenta coperti quella sera”.

Nasce così, un po' azzardando e assai di più facendo sul serio, Abate Pizzeria Gastronomica. Una pizzeria “differente” dallo standard in zona, sicuramente stimolata dalla presenza in loco del grande chef **Niko Romito** con il suo Reale Casadonna e la sua Accademia.

“Niko”, riconosce Mirco, “ha indubbiamente alzato il livello della proposta gastronomica sul territorio, nella mia scelta ho contato anche su questo”.

“Abbiamo molti clienti da fuori regione” continua Linda, “chi siede alla nostra tavola chiede un'esperienza completa dagli antipasti al dolce come al ristorante, scelta che assecondiamo presentando ogni portata nel piatto più appropriato e suggerendo abbinamenti con il beverage, in modo particolare con la birra artigianale mettendo a confronto stesso stile in differenti interpretazioni”.

“Una proposta che piace, i clienti si affidano volentieri” continua. “Quel che a noi interessa è che emerga un racconto fatto di più identità riconoscibili, compresa la nostra ovviamente. E poi ci piace osservare i nostri clienti quando apprezzano le portate, diamo loro il tempo, non li incalziamo con la routine delle ordinazioni. C'è anche chi ordina insieme tutti gli antipasti in carta che quasi non stanno in un piatto. A volte ci domandiamo come facciano ad arrivare fino al dessert ma questo ci rallegra, segno evidente che la pizza e tutto il resto risultano ben digeribili. Siamo partiti in sordina nell'incertezza del post pandemia, nessuna inaugurazione, pian piano le cose hanno preso il verso giusto” .

Talmente giusto che ad appena due anni dall'avvio l'insegna è entrata direttamente con 2

Spicchi nella [guida alle migliori pizzerie d'Italia del Gambero Rosso](#), quest'anno poi l'ingresso nella guida di Identità Golose.

E se, come scrive Gambero Rosso, "l'attenzione al cliente gioca alla pari con le ottime basi sfornate elaborate con le migliori materie prime locali e non solo", è d'obbligo assaggiare alcuni must della casa, Classiche come la Marinara nobile (sul disco sottile bordato dal cornicione alveolato e leggero, pomodoro San Marzano, capperi, acciughe Cantabrico, olive taggiasche, mousse di bufala e polvere di olive), la Scarola & Baccalà, o la Parmigiana di dentice. Tra le "Focacce" – croccanti in doppia cottura con mix di solina, grano semi-integrale e semi – la Pluma Iberica e le farcite come un panino, con tartare di pezzata rossa, o cotoletta alla milanese. E per cominciare c'è la nuova frittatina di pasta alla mugnaia (tipica abruzzese), e poi montanarine, crocchè al Reggiano e supplì con sugo di pecora alla callara rivisitata.

"Da sempre" rivela poi Mirco, "annoto su un quadernino ogni variazione nel dosaggio degli ingredienti. Sono un po' maniacale, annoto temperature, idratazione, tempi di lievitazione. Mi torna utile quando voglio cambiare struttura e malleabilità dell'impasto, ogni cambiamento deve essere sempre graduale per non disorientare il cliente. Per lo stesso motivo non cambio il menu drasticamente due volte l'anno ma introduco novità e fuori carta un passo alla volta".

Lavoro di fino, insomma, che riguarda anche i dolci, originali, studiati dallo stesso Mirco fermo restando la semplicità e l'immediatezza del nome: Pera e Cioccolato, Tiramisù alla crema di nocciole, Mousse al cioccolato bianco. "Alla stessa maniera funzionano i nomi delle nostre pizze, un modo per non perdere la connessione tra pizza e cucina e con il cliente a tavola".

LE FOTO











