

NOME D'ARTE GIANGI, IL PIZZAIOLO ARTISTA CHE AMA IL SUO ABRUZZO: "UNA COSA SEMPLICE, COME LA MIA PIZZA"

30 Novembre 2019



ARIELLI- "Se non avessi fatto il pizzaiolo forse sarei diventato un ballerino". Trent'anni da compiere, una passione innata per il disegno, la musica e per tutti i balli standard, **Gianluigi Di Vincenzo** in arte Giangi è nato e cresciuto ad Arielli, collina della provincia teatina. Giangi si lascia andare dopo il suo ennesimo exploit nazionale nel mondo pizza.

Già lo scorso anno la sua "Hops: Ho fatto un cocktail di gamberi" è incoronata Pizza dell'Anno dal Gambero Rosso, che quest'anno lo riconferma in guida per la terza volta con i Tre Spicchi.

In luglio l'ingresso in classifica di 50 Top Pizza 2019 con 4 Forni di eccellenza: unica insegna abruzzese tra le prime cinquanta italiane. Più di recente l'inserimento nella guida *Espresso* ai ristoranti e vini d'Italia: unica pizzeria abruzzese. Un talento da tenere d'occhio, insomma.

Lunedì 11 novembre Giangi se ne sta ancora imbambolato sotto la Nuvola di Fuksas all'Eur

dove è appena andato in scena il Pizza Awards Italia 2019, l'Oscar della pizza italiana. Che lo impalma nella prima metà delle nomination in corsa, cento in totale da nord a sud dello Stivale.

La sua pizza - qui valutata nella categoria miglior pizza contemporanea - è fantasiosa e bella da vedere, leggera nell'impasto come nelle cotture e nei condimenti. Che lui "e nessun altro" di tutta la famiglia che lo aiuta senza risparmiarsi in cucina, in sala, ai dolci, inventa con sicuro gusto estetico.

"Come un disegno su un foglio bianco" confessa ricordando il passatempo preferito da bambino. Al Pizza Awards 2019 Pizzeria Giangi risulta una delle due pizzerie abruzzesi più votate insieme a La Sorgente di Arcangelo Zulli, a sua volta eletta miglior pizza Abruzzo. Segno che l'ispirazione è un vento carezzevole che mai si posa a valle della Maiella madre.

Ma restiamo su Giangi e alla sua idea di pizza contemporanea, un progetto che continua a maturare ("sono continuamente alla ricerca della mia identità" confessa a Virtù Quotidiane) facendo tesoro dell'insegnamento ricevuto dai maestri. Renato Bosco, Simone Padoan, Beniamino Bilali.

Una lezione che Giangi ha saputo personalizzare e fare propria, "un passo indietro e uno avanti", in punta di piedi.

Pizza contemporanea - ci racconta con l'insofferenza di chi mal sopporta le etichette - significa evoluzione continua, studio della tradizione, innovazione nella semplicità: "l'Abruzzo è quello, niente di complicato".

Dunque mai fermarsi. Ed essere se stessi. Crescita, armonia, eleganza. Come un giro di valzer. Musicalità, bellezza, un pizzaiolo artista. Che non dimentica la sala, "un servizio all'altezza di offrire un'esperienza, andare incontro al desiderio del cliente, creargli un percorso di gusto a sua misura che porti la mia firma". Un romantico sognatore con i piedi per terra, Giangi.

Lo incalziamo ancora un po' e lui sa stare al gioco. "La pizza che voglio fare? Quella mi rispecchia nel gusto e che racconti il carattere del mio Abruzzo. Pochi ingredienti, non più di tre sul disco di pasta, ma di grande qualità. Che sia baccalà oppure ventricina vastese, pecorino di montagna oppure un vegetale, ma comunque tutt'uno con l'impasto. E poi l'olio extravergine d'oliva, abruzzese naturalmente, un ingrediente di pari importanza degli altri e che sia spinto, di carattere, che ti cambia il sapore di quello che mangi. Per questo metto a disposizione del cliente una selezione di oli da cultivar nostrane rappresentative di tutto

Abruzzo. Intosso di Casoli, Crognale, Tortiglione teramano, Gentile di Chieti, Nebbio .. No, non inciderà sul conto finale, tutto questo vuole essere una coccola per il palato, un benvenuto nella mia pizzeria, l'occasione per scoprire il territorio e appassionarsi".

Tra gli ingredienti attualmente allo studio nel nuovo menu, che per ora ci limitiamo ad anticipare, un posto speciale ha trovato la genziana, fine pasto al sapore di montagna particolarmente amato dagli abruzzesi. "Sono attratto dall'amaro della genziana, un gusto con una sua armonia inconfondibile" dice Giangi che l'ha già sperimentata come novità estiva, la "Pizza Gentile". Su base mozzarella ha farcito il disco di pasta con melanzane arrosto, pancetta (di casa), pecorino semistagionato, gel di genziana fatta in casa (anche il gel) e buccia fritta di melanzana. Piacere per gli occhi e per il palato appunto, come il suo Abruzzo.

pubbliredazionale