

Nuova e doppia veste per la storica Pizzeria della Passeggiata di Priverno

19 Febbraio 2024

di Redazione



PRIVERNO – Priverno è una cittadina medievale, che si trova a sud del Lazio a circa un’ora di macchina dalla Capitale. È in provincia di Latina ed è letteralmente avvolta tra i Monti Ausoni e Lepini che ne incorniciano il centro storico ricco di arte e storia. Ed è proprio nel cuore del paese, quello che da sempre è considerato “lo struscio” dove ci si da appuntamento per passeggiare, che nel 1985 due sorelle, **Nadia** e **Pina Scalesse**, decidono di aprire una pizzeria a taglio e tonda da asporto. Era la Pizzeria della Passeggiata che per anni è stata la sosta golosa di tanti privernati e che oggi, dopo quasi quarant’anni continua ad essere presente nel territorio ma in una nuova e doppia veste.

Come spesso accade, le imprese di famiglia trovano un continuum proprio nei giovani che non di rado portano novità, grinta e perché no, anche una ulteriore competenza. Tutte caratteristiche che vanno ad arricchire il lavoro fatto negli anni precedenti. Ed è accaduto proprio questo a Priverno, quando nel giugno 2022 due cugini, **Antonio Visentin** e **Giammarco Ambrifi**, decidono di lavorare assieme per scrivere il futuro della pizzeria di famiglia.

“Sia io che mio cugino Giammarco sin da piccoli abbiamo sempre lavorato nella pizzeria di famiglia e da subito abbiamo capito i grandi sacrifici che sempre hanno fatto i nostri i nostri genitori portando avanti quest’attività che da subito qui a Priverno ha riscosso grande successo– racconta Antonio Visentin – . Il weekend andavamo a dare una mano, anche durante le feste... avevamo però intrapreso altre strade. Io mi ero laureato in management aziendale ed avevo iniziato la mia carriera nel settore bancario e Giammarco aveva conseguito la laurea magistrale in Scienze Politiche”.

Insomma tutto sembrava seguire un altro percorso quando Giammarco confida al cugino Antonio che aveva maturato la sua scelta, quella di rilevare la pizzeria di famiglia e di iniziare un nuovo corso per Pizzeria della Passeggiata. Giammarco però confida ad Antonio che avrebbe voluto fare tutto questo insieme a lui. Antonio si trova letteralmente tra due fuochi, perché proprio lo stesso giorno l’azienda per la quale aveva iniziato a lavorare gli aveva proposto un contratto a tempo indeterminato che, eventualmente, avrebbe determinato un definitivo trasferimento nella Capitale. Antonio però, pur con tutte le perplessità del caso, non ha dubbi ed accetta la proposta di Giammarco; era dicembre 2021 e nell’arco di qualche mese era tutto pronto per l’inaugurazione.

Lavori di ristrutturazione durati cinque mesi, un tempo quasi record per uno spazio molto ampio. Un ex mobilificio che per trasformarlo in pizzeria andava praticamente ripensato da zero. “Con Giammarco da subito abbiamo avuto le idee molto chiare. Volevamo uno spazio grande, ampio dove poter far convivere le due anime della pizzeria di famiglia: l’ampio bancone per la pizza al taglio con 16/18 teglie, quindi il forno e il banco di lavoro per le pizze tonde”. E poi la grande sala dove trovano spazio oltre 125 coperti.

Nell’organizzazione di un’impresa, grande o piccola che sia, è importante l’assegnazione dei compiti meglio se fatta attraverso le competenze acquisite! Nel caso di Antonio e Giammarco non c’è stato alcun problema in tal senso perché da sempre, Giammarco si è dedicato alla tonda e Antonio alla teglia e così è qui alla Pizzeria della Passeggiata. In ogni caso, che sia teglia o tonda, le materie prime usate nella farcitura sono tutte di altissima qualità ed accuratamente selezionate tra le tantissime aziende del territorio.

Pur continuando a dedicare grande passione nella realizzazione della teglia – che qui viene realizzata con un impasto all'85% di idratazione – in questa nuova avventura de La Pizzeria della Passeggiata è la tonda ad essere la grande protagonista che nasce da un impasto che i due cugini hanno messo a punto dopo tanto studio.

“La nostra tonda – continua Antonio – è una pizza moderna ma fortemente identitaria realizzata con un impasto ad alta idratazione e con una fase di maturazione compresa tra le 36 e le 48 ore. Il risultato è una pizza scioglievole al primo morso ma che cambia consistenza, divenendo più croccante, man mano che si raggiunge il cornicione. Spesso – continua Antonio – ci capita di guardare i clienti addentare il primo spicchio e ci piace vedere il loro stupore: dalla forma si aspettano la consistenza della napoletana e invece poi è tutt'altro!”

Le tonde si dividono tra Classiche, Autentiche, d'Autore e Doppia Cottura. Tra le prime ci sono tutte le pizze storiche quindi margherita, capricciosa, Napoli, boscaiola... Le Autentiche invece sono quelle che da subito hanno riscosso un grande successo da parte del pubblico come la Margherita Scomposta con San Marzano, burrata e zest di limone in uscita e un olio al basilico prima di servire. Le pizze d'Autore sono quelle particolarmente originali e cambiano nel corso dell'anno. Tra queste ci sono due omaggi ad altrettanti maestri dell'arte bianca: **Franco Pepe** e **Francesco Martucci**. La Margherita Arancione sugo di datterino fresco giallo e rosso, mozzarella di bufala, pesto di basilico in uscita è una libera interpretazione della ormai iconica Margherita Sbagliata di Pepe. L'Assoluto di cipolle è invece una rivisitazione della pizza con le cipolle del pizzaiolo casertano, primo pizzaiolo al mondo secondo la guida 50 Top Pizza Mondo. Sempre tra le pizze d'Autore meritano una menzione la Cosacca Rinforzata con salsa di pomodoro arrosto, pachino confit, petali di pomodoro bruciato, pecorino, basilico ma anche la Consistenza di Carciofi con crema di carciofi, fior di latte, lardo di patanegra, chips di carciofi, ricotta salata) e la pizza al padellino Radici con crema di broccoletti, broccoletto ripassato, salsiccia di maiale della macelleria Mastroianni, provola e pachino confit.

E infine le pizze in Doppia Cottura, quindi prima fritte e poi passate in forno, un passaggio che conferisce una maggiore croccantezza. Sono disponibili in due versioni classiche: margherita e caprese.

Ovviamente non esiste una cena in pizzeria senza un giro di fritti croccanti e golosi e qui nella Pizzeria della Passeggiata non mancano di certo: tris di montanare, crocchette di patate, supplì panati con pane fatto in casa, e ancora chips di patate e molto altro.

Si chiude in dolcezze con delle pizze dolci, dalla chiara impronta territoriale come quella con confettura di visciole e cioccolato o con confettura di albicocche, ricotta e cioccolato.

Il bere si sceglie da una carta snella con una selezione divini del territorio e una di birre artigianali in bottiglia del birrificio Anima in provincia di Cuneo.