

Paolo e Giuseppe Barretta, attenti a quei due della pizza a Secondigliano: “Vi facciamo vivere un sogno!”

17 Febbraio 2024

di Jolanda Ferrara



NAPOLI – La pizza napoletana è quella cotta al fuoco di legna, un gusto unico, perchè cambiare? È così che ha ragionato **Paolo Barretta** al momento di aprire la sua pizzeria a Secondigliano, periferia nord di Napoli, dove è nato, 47 anni fa, e cresciuto imparando dai gesti dei suoi genitori. Perciò di forni a legna ne ha voluti montati ben tre nel suo nuovo e spazioso locale lungo il corso principale del popoloso quartiere.

Tre forni a legna, trecento posti a sedere e un impasto classico, prodotto finale soffice e

leggero, profumato e scioglievole cotto senza esasperazioni. No pizza canotto, no bolle nere a macchia di leopardo, no fondo bruciacchiato. E tanta voglia di aggiungere una pagina personalizzata al racconto infinito della (nuova) pizza napoletana di tradizione.

Parliamo della Nuova Italia dei fratelli Barretta, Pasquale “Lino” e **Paolo**. Due le sedi: a Casoria, città metropolitana di Napoli, da “Lino”; a Secondigliano da “Paolo” in tandem con l'emergente **Giuseppe**, suo primogenito. Analoga l'impostazione per entrambe le insegne : pizza napoletana generosa e sincera cotta rigorosamente al legno di quercia. E con passione “perchè la pizza rappresenta la cosa più bella di Napoli” (sic) .

In quel di Secondigliano, oggetto della nostra esplorazione, ai tre forni si lavora a quattro mani, spalla a spalla. Paolo e Giuseppe, 47 e 22 anni a cranio, sono nativi del luogo e qui hanno deciso di scommettere nella partita col futuro. Vederli “ammaccare” e sfornare pizze e calzoni (generosi di ripieno, leggeri con un velo) affiancati da efficienti collaboratori molti dei quali “fornai”, più e meno indigeni del posto, è uno spettacolo. Uno spaccato vivace di armonia, complicità, passioni, empatia. I mille colori di Napoli in un giro di pizza: Margherita Dop, Marinara rivisitata, lo speciale Tronchetto della casa, calzone con le scarole alla napoletana, ce n'è da rallegrarsi senza troppe complicazioni .

“Vi facciamo vivere un sogno” è il claim della ditta. Non c'è reel o post pubblicati a getto continuo sui social che non si concluda con quel ritornello, scritto con il neon sempre illuminato sulla parete foliage dell'accogliente locale. Aperta a pranzo e cena sette giorni su sette la bella pizzeria – che pure propone alcuni classici della cucina napoletana ben eseguiti- è tutta da scoprire e appare lanciata verso una nuova stagione.

Qui si viaggia spediti su grandi numeri. Il sabato si sta intorno alle ottocento pizze servite al tavolo, più le molte vendute con l'asporto. “È una battaglia, siamo elettrizzati” commentano padre e figlio, “arriva gente da Napoli centro e dintorni e il turismo è in aumento, l'aeroporto si trova a 900 metri da qui e abbiamo tre hotel nelle immediate vicinanze, ci localizzano subito su Maps”.

Paolo ha aperto la sua pizzeria vent'anni fa e ha lanciato il cuore oltre l'ostacolo. “Ho iniziato a 16 anni e mezzo con mio padre, faccio pizze da trentuno anni, ho pensato che sarei riuscito anche quando lui è venuto a mancare” racconta.

“Quando sei titolare e lavori nell'attività pensi continuamente alla responsabilità che hai, ci penso anche di notte invece di dormire, è come una prigionia a vita. Se una pizza esce con un errore non si porta a tavola e noi non vogliamo arronzare neanche quando il locale è molto affollato, mettiamo passione in quello che facciamo, è importante “sentire” l'impasto sotto le

mani, capire l'umidità della farina e la resa che avrà”.

Per la cronaca l'impasto, di tipo semintegrale, è lavorato con metodo diretto, doppia lievitazione, autolisi e riposo in massa per totali 24 ore.

“Dieci anni fa” fa sapere Paolo “ho fatto corsi e un master **con il maestro Luciano Passeri** nella sede dell'Accademia di Portogruaro (Venezia). Conoscendoci meglio ci siamo scoperti molto affini, spesso mi chiama con sè in qualità di giudice di gara . Luciano è una persona umile che collabora con molti vip della ristorazione ma non si dà arie per questo, è una persona di grande sapere e grandissima umanità da cui posso soltanto imparare. Ogni tanto mi piace con mia moglie **Rossella** andarlo a trovare nella sua pizzeria a Pescara (Sambuceto, *ndr*) e poi rientro a casa”.

Moltissime le aspettative nutrite da Paolo sul figlio Giuseppe, entusiasta, “innamorato” dell'arte di famiglia, un ragazzo che non si risparmia nell'impegno e nei sorrisi. Dopo l'alberghiero a Scampia, Giuseppe ha inseguito senza esitazioni il sogno di Paolo. Gomito a gomito, giorno dopo giorno, i due rendono sempre più palpabile quello che è diventato un doppio sogno. Un tandem commovente.

“Nel quartiere ci amano per l'esempio che trasmettiamo alla nuova generazione” dice Paolo con legittimo orgoglio, “ogni giorno i papà di famiglia si congratulano con noi per l'eccezionalità del nostro rapporto”.

“Quello che voglio dire” aggiunge, “è di tenere d'occhio il mio ragazzo: Giuseppe Barretta figlio di Paolo, sarà il nuovo fenomeno della pizza napoletana”.

LE FOTO











