

DAI VIOLA, CON GUSTO E NUOVO SENTIMENTO A CARAMANICO: “QUALCOSA CHE NON C’ERA”

10 Agosto 2020



CARAMANICO TERME – Prima si è costruito la pizzeria, poi ha imparato a fare la pizza. Un pizzaiolo decisamente anomalo, autodidatta e determinato “tanto da andare alla cieca” **Decio Marco Viola**, 33 enne di Caramanico (Pescara), bartender professionista (Party in Bottle a Roma e altri corsi avanzati), quarta generazione di operatori dell’ospitalità nel centro termale immerso nel parco nazionale della Maiella.

Una famiglia dal genio multiforme i Viola, ieri abili fabbri e maniscalchi arrivati dalla Sicilia in Abruzzo chiamati dal principe D’Aquino sotto il Regno di Napoli, oggi rinomati albergatori-ristoratori con storie di lavoro sodo, talento, innovazione. Napoli, la pizza e ritorno a Caramanico.

Nei racconti del nonno Decio che con la sua Fiat Balilla accompagnava gli emigranti abruzzesi per l’imbarco a Napoli, i due mondi apparivano uniti a doppio filo nella fantasia di Decio

Marco bambino, quel filo di seta prodotta dai bachi coltivati un tempo a Caramanico. Un misto di ammirazione e sentimento che Decio Marco ha saputo trasformare in talento personale, a sua volta, per l'arte bianca.

“Ho chiuso un cerchio, da Napoli sono ripartito con la pizza, dandole un'anima tutta abruzzese” racconta Decio Marco a *Virtù Quotidiane*. “Cerco di esaltare la bontà dei tanti prodotti del territorio a partire dalle basi, l'acqua pura delle sorgenti di Caramanico e la farina, grani italiani, ancora ricca del germe di grano”.

Novità nel suo genere, con il progetto “Pizzeria dai Viola” Decio Marco è pronto ad affiancare - tutto l'anno - il ristorante dell'hotel di famiglia, storico tre stelle su Viale della Ilbertà a pochi passi dalle terme.

Nella sua personale sintesi di “verace pizza abruzzese”, come l'ha chiamata, Decio Marco gioca sull'impasto diretto, almeno 36 ore di lievitazione a temperatura controllata. Il risultato mette insieme croccantezza della pizza romana, morbidezza di scuola napoletana, condimenti ruspanti e decisi a km zero o comunque eccellente. Capolavori di originalità e leggerezza che il nostro, pizzaiolo e fornaio in uno “ per stare nel budget”, sforna in novanta massimo cento secondi e fino a cento pezzi per sera davanti al suo “Pietro”, il forno a legna di marca Pasquini che si è fatto installare dagli artigiani di Rocca San Giovanni.

Di studio in autonomia e gavetta, esplorazione continua e scoperta del piccolo artigianato gastronomico racconta Decio Marco nella messa a punto delle sue idee di pizza, molte e ben pensate. In versione omaggio al territorio si segnalano nel menu l'Orfenta condita con composta di genziana lutea, la Pedemontana, la Quattro latti, la Vegetariana che non t'aspetti o “Fratta tonna”, come i locali chiamano il bosco circolare ai piedi del monte Rapina. E non manca l'omaggio ai maestri dell'associazione Verace Pizza Napoletana di Capodimonte (Napoli), con le Margherita Zero e Marinara Zero.

Altre ancora sono le creazioni da scoprire, ognuna con il suo perché, la sua stagione, il suo equilibrio di sapori. Base comune è la ricerca del fior fiore degli ingredienti propri del territorio selvaggio, integro e generoso alle pendici della Maiella. La fiordilatte è di Sant'Eufemia, vicino centro da dove pure arrivano il resto dei formaggi e latticini utilizzati, l'extravergine è da olive Toccolana tipica del Casauriense, l'aglio rosso di Sulmona e la salamella aquilana. Il pomodoro, per lo più sanmarzano, arriva dall'agro campano e Decio Marco usa “sfracchiarlo a mano” sul disco di pasta. Perfino la legna è di prossimità, arriva dalla faggeta di Roccamorice ed è “bio”, cioè raccolta nel rispetto del territorio da un produttore del posto.

Una “sfida”, la pizza, in cui ha creduto a prescindere, già prima di buttarsi dentro a capofitto. Ed è solo una delle sue molte scommesse in campo.

Come sdoganare una volta per tutte l’idea dell’hotel aperto tutto l’anno a Caramanico paese delle terme, si è chiesto a un certo punto del suo percorso Decio Marco. “La novità stonava con l’apertura stagionale della struttura, finchè non è arrivata l’illuminazione”, racconta.

“Ho pensato di collegare tutto, la pizza al bere miscelato, il nostro wine bar in piazza aperto h24 (“Il Grottino”, venti metriquadri nel centro storico con spettacolare dehors gestito da suo fratello **Mattia** di 27 anni, ndr) con gintoneria, caffetteria, latte art (torrefazione abruzzese e latte delle mucche di Sant’Eufemia), le ottime brioche dal vicino laboratorio di **Fabrizio Egizii** e tutto il resto, tutto l’anno”.

“È sempre stato così in casa da noi, la nonna Ida sfornava dolci e maritozzi, vendeva vino sfuso e i suoi timballi erano esplosivi, irripetibili”.

Detto fatto il Grottino, com’è chiamato dagli indigeni, ovvero “La Grotta di Aligi”, è appena ripartito in quarta col post covid, fresco di restyling. Il secondo dagli anni ’90, che ne ha messo la struttura nascosta, inedita. Lo scheletro portante del locale realizzato con grosse scaglie calcaree, a un occhio più attento richiamerebbe i tholos, le antiche capanne in pietra a secco dei pastori della Maiella, fa notare **Benedetta Basso**, giovane archeologa che per amore (di Decio Marco) ha lasciato la nativa Ostia e si è trasferita sull’Appennino abruzzese.

Da sola, quella volta in pietra viva e irregolare messa in bella vista da un gioco studiato di luci e ombre, vale il viaggio. Il resto è puro piacere, berebene e aria fina di montagna. Un’immagine nuova e più vera per il Grottino, commenta Decio Marco fiero del risultato, felice non di meno per aver saputo appassionare alla materia il fratello Mattia, più “posato” di lui, dice, e sul quale ha “investito” “trasmettendogli” il suo variegato sapere.

Mattia, Alberghiero a Pescara, è l’altra promessa della famiglia Viola. In fase di ultimazione l’allestimento della nuova gintoneria che preannuncia una carta d’autore, referenze internazionali di gin e tonica con novità assolute, produzioni di nicchia, piccolo e sterminato artigianato del berebene e drink sperimentali da far impallidire i locali della movida in riva all’Adriatico. “Nessuno” riprende Decio Marco, “si sarebbe mai sognato di proporre quasi quaranta etichette di gin in un bar di paese dove stare al passo coi tempi ha il sapore della sfida. Stiamo creando qualcosa che non c’era”.

Tra fine estate e prossimo autunno saranno in carta “Dai Viola” i nuovi abbinamenti pizza&drink. Intanto si brinda che è una bellezza davanti ai tramonti che infiammano le Gole

di Popoli, spettacolo che in questo particolare periodo dell'anno, settembre compreso, raduna puntualmente giovani comitive nella panoramica piazzetta che sovrasta il Grottino. Insomma, un mosaico sfaccettato e accattivante, non rimane che provare l'effetto che fa.