

DANIELE MANCINI, IL PIZZAIOLO AUTODIDATTA DI SCERNI

7 Dicembre 2021



SCERNI – Si chiama **Daniele Mancini** e ha 29 anni il pizzaiolo autodidatta di Scerni (Chieti) che si è piazzato al 25esimo posto al Campionato nazionale Pizza doc, che si è tenuto l'8 e il 9 novembre a Pontecagnano, in provincia di Salerno. La pizza che ha conquistato i palati dei giurati era con base di carciofini, topinanbur croccante, misto di erbe, parmigiano reggiano con 50 mesi di stagionatura e scaglie di pecorino abruzzese. “Ho voluto osare con gli

abbinamenti – spiega Daniele –, il sapore di menta delle erbe ha sicuramente esaltato la freschezza degli altri ingredienti”.

La storia del pizzaiolo scernese parte quando da ragazzino sperimentava impasti e pasticcini – come li definisce lui – nel locale del papà. Complice la presenza di un pizzaiolo napoletano che gli ha trasmesso il profondo amore per il piatto partenopeo. Da quel momento in poi, Daniele non ha mai smesso di impastare. Si è iscritto alla scuola alberghiera senza completare il ciclo di studi ed è subito partito per Londra. Lì ha lavorato per un anno in diverse pizzerie napoletane. Poi l'esperienza di quattro anni a Madrid. E infine il rientro a casa, con la gestione del ristorante di famiglia.

“Ho sempre studiato per conto mio – racconta a *Virtù Quotidiane* – comprando libri sulla pizza. Confrontandomi con pizzaioli napoletani e partecipando a concorsi tematici. L'ho fatto solo per migliorarmi. Certo, ho sbagliato tantissimo lungo il mio percorso di formazione da autodidatta ma oggi posso dire di aver creato un impasto che mi soddisfa molto”.

L'impasto che Daniele propone all'Osteria La frasca di Scerni, è leggero, morbido, di tipo napoletano, e allo stesso tempo fragrante e croccante. Per il condimento il pizzaiolo preferisce prodotti locali, a partire dalla ventricina prodotta in casa dal suo papà. Poi il fior di latte di un produttore del paese e il peperone dolce di Altino. Agli ingredienti abruzzesi accosta la mozzarella di bufala campana e il pomodoro San Marzano del Nord Italia.

“Prediligo i prodotti abruzzesi – dice – ma mi piacciono anche le contaminazioni con sapori provenienti da altri territori”.

Una storia singolare quella di Daniele che punta adesso al Campionato mondiale di pizza a Parma. Una vetrina importante e prestigiosa a livello internazionale per la sua pizza, che definisce “soffice, saporita, succosa, leggera e friabile”.

“Nutro grande passione per quello che faccio – dice con orgoglio e coinvolgimento -. Sono convinto che qualsiasi mestiere richieda la passione, oltre alle competenze. Per questo impegno gran parte del mio tempo a studiare e a cercare di migliorarmi. Ogni traguardo raggiunto non è mai un punto di arrivo”.

Gli esperimenti del giovanissimo pizzaiolo abruzzese non si fermano. Perché se è vero che Daniele non conosce il punto massimo del suo lavoro, un obiettivo chiaro e preciso ce l'ha. Ed è quello di lasciare un segno con il suo prodotto nella storia della tradizione pizzaiola italiana.

LE FOTO

