



ERASMO LENTINI E LE SUE FARINE: LA STORIA DEL PIZZAIOLO SICILIANO DAL SORRISO GRANDE E L'AMORE PER L'ABRUZZO

27 Novembre 2018 

L'AQUILA – Quando gli dici che lo vuoi intervistare perché, in fondo, è un personaggio pubblico, lui sorride imbarazzato. È un timido, anche se la sua prorompente meridionale e la sua voce profonda non lo suggerirebbero. È **Erasmus Lentini**, abruzzese d'adozione da qualche anno, pizzaiolo da sempre.

Erasmus è uno di quei cuochi che in molti conoscono all'Aquila, vuoi per l'accento ancora fortemente siciliano – è cresciuto a Ragusa – vuoi perché ha lavorato in tanti luoghi cari alle serate aquilane: Il Pozzo, la Locanda di San Marcianno, La Carne è Debole, La Cascina e il Novecentodieci sono solo alcuni.

Da tre anni Erasmus ha aperto, con l'allora socio **Marco Alfonsi**, l'Elogio delle Farine. Un luogo caldo e accogliente a Paganica, la più grande delle frazioni dell'Aquila a est. Qui ha vinto la scommessa da imprenditore, dopo tanti a infornare pizze in locali di altri. Erasmus è arrivato all'Aquila nel 2000, a ventisei anni. Oggi ne ha 44.

Arrivò in terra abruzzese per un'occasione di lavoro, ma non ci rimase molto. Tanta era la voglia di imparare e vivere anche fuori. E via così a creare pizze a Firenze, e poi in Corsica, ma anche in Spagna, Svizzera o sulla costa adriatica abruzzese. Nel 2008 l'amore lo riporta all'Aquila. Un anno dopo si sposa con **Marta Vivio**, con la quale ha oggi due figli.



Nella notte di Halloween del 2015 apre L'Elogio delle Farine, un luogo semplice, ma dove si possono indubbiamente scorgere aspetti affascinanti: primo tra tutti il forno a legna, e poi i bei murales all'esterno e all'interno, realizzati rispettivamente da **Giotto** e **DesX**. Ma anche il cosiddetto "grande tavolo dell'amicizia" al centro del locale. Nella pizzeria Erasmus e i suoi due dipendenti offrono pizza al taglio e al piatto.

Ma l'omaggio, anzi l'elogio, è sempre alla qualità delle farine, che ricoprono un ruolo a dir poco fondamentale: "Qui usiamo farine di canapa, integrale, di farro, con germi di grano. In ogni caso sempre farine 0, 1 o 2, farine grezze e mai troppo raffinate", afferma con orgoglio a *Virtù Quotidiane*.

Il processo prevede una lunga maturazione, da 48 a 120 ore. Dopo alcuni giorni, insomma,



non ci sono più né lievito né zuccheri: “Il segreto è avere tempo per fare tutto – confida seduto al grande tavolo del locale – perché ci vuole tempo per fare le cose buone”. E quando gli chiedi quali sono i segreti dell’Elogio delle Farine, ti risponde con tre ingredienti, per lui imprescindibili: “Impasto, forno a legna, e pazienza”.

Erasmus è ormai un punto di riferimento a Paganica, ma sono in tanti ad accorrere anche dall’Aquila e dai paesi del circondario, approfittando anche dell’asporto o della consegna a domicilio.



“Credo che in Abruzzo siamo ancora un po’ indietro, dal punto di vista dell’innovazione dei prodotti per la cucina – racconta Erasmus – ma penso che il livello si stia comunque costantemente alzando. Ad esempio, all’inizio ho faticato per far passare il concetto della farina di canapa. Oggi invece ho clienti che vengono esclusivamente per l’impasto e, visto che metto le farine a giro, mi chiedono persino qual è l’impasto del giorno”.

La street art abbinata alla posizione periferica, il forno a legna e le farine particolari, sono tutti elementi che compongono l’impronta che Erasmus dà al suo locale, all’immagine che rappresenta il suo modo di essere. Allo stesso tempo timido ed esplosivo, umile e determinato, paesano e metropolitano.

Tutto racchiuso nel suo grande sorriso meridionale. Quello che s’apre sul suo volto prima di annuire, salutare e rientrare nel locale.

