

## PIERPAOLO D'ANGELO, IL CUOCO PIZZAIOLO VINCITORE DEL PRIMO SONDAGGIO DI VIRTÙ QUOTIDIANE: "UN PAESE CI VUOLE NON FOSSE ALTRO CHE PER TORNARE"

5 Gennaio 2023



ROCCAMORICE - “Bùttati” lo incita ogni volta la sua risolutiva mamma, **Maria D’Alimonte**, quando si tratta di mettersi in gioco. Anche quando lui non si sentirebbe pronto alla perfezione. Ma poi ha ragione lei. E vince lui. Parliamo di **Pierpaolo D’Angelo**, il 42enne cuoco pizzaiolo titolare con il fratello **Enrico** dell’Hard Rocc Roccamorice (Pescara), trionfatore del [primo sondaggio sulla Meta Gastronomica imperdibile nel 2023 lanciato da Virtù Quotidiane](#) su queste pagine.

“Sono stato fortunato, la mia famiglia continua a fidarsi di me” confessa Pierpaolo sveglio da poco e con un filo di voce mentre si appresta a dare il cambio al bar che gestisce insieme con Enrico, la sorella **Mariangela** e la cognata **Natascia** (che gli aggiorna la pagina social visto che lui il tempo fin dal mattino l’ha già esaurito).

Poi, dal primo pomeriggio Pier, ragazzone dal cuore tenero, si immerge nel suo elemento

naturale, la cucina. Che da tre anni, in coincidenza con l'avvento del Covid sui nostri destini, ha dislocato in una location a parte con sessanta coperti e panoramico dehors affacciato sul vallone che discende dal Blockhaus. La nuova pizzeria, stessa insegna, si trova a due passi dal bar caffetteria sull'altro lato della strada che si imbecca per entrare in centro.

Di fatto un raddoppio, "una necessità". "Abbiamo pensato di prendere noi quel bar in vendita per offrire un servizio migliore alla clientela, non solo ai turisti di passaggio, una pizzeria aperta tutto l'anno mancava a Roccamorice. Salgono apposta anche da Pescara e ci tornano, sono contento, un modo per far scoprire questo posto a chi non c'era ancora stato", afferma.

Un passaggio senza soluzione di continuità, ora più che mai. **L'Hard Rocc Roccamorice**, lo ricordiamo, è annoverato nell'esclusivo Club Chimay Dorée, e sul fronte delle bollicine gode delle meritate simpatie di Cantine Ferrari.

Tra bar caffetteria e pizzeria si gioca al rimpallo dal bancone, al giardino sul retro del bar, alle due sale interne del nuovo locale (aperto tutte le sere).

Tanti i roccolani, ma anche avventori da tutta la zona, i molti turisti in visita agli eremi celestiniani a un passo da qui, gli escursionisti diretti sui sentieri rocciosi che partono da questo versante della Maiella, e poi i compaesani emigrati all'estero che non perdono occasione di riunirsi per un brindisi e una pizza da Pierpaolo. Così altrettanto spontaneamente si è diffusa l'idea di fare colazione, l'estate, con pizza (padellino) e birra. Idea subito raccolta dai turisti stranieri e, appresso, dai nativi del posto.

Tutti con Pierpaolo. Amici e parenti, compaesani sparsi nel globo, conoscenti e supporter, un mondo senza frontiere (per questo Natale un centinaio di panettoni da lui prodotti sono volati oltreoceano nonostante le esagerate spese di trasporto!), un pieno di affetto che moltissimo ha contato per votarlo fino all'ultimo giorno e portarlo al primo posto sul podio del sondaggio di Vq.

"Ora dobbiamo festeggiare" arrossisce, ché nonostante l'imponenza della figura Pier è e rimane un timidone. E sa che non può sottrarsi al rito alcolico che tutta la comunità si aspetta. Così sia.

Un paese ci vuole, per dirla con Pavese. "Anche un paese può dare bei risultati e questo sondaggio" commenta sornione, "per me è una ulteriore conferma. Mi seguono, si affidano a quello che propongo, in giro sento sempre parlare bene della mia pizza".

Un oste, Pierpaolo, dalla mentalità cosmopolita ma profondamente ancorata al territorio: il

gioco di parole dell'insegna di ispirazione britannica ma perfettamente coincidente con il nome del suo paese la dice tutta. Ha puntato sulle origini e sulla forza della famiglia al suo rientro dalle stagioni a Belfast e poi Londra, cuoco in un ristorante italiano.

“Amo tornare all'estero, ci ho vissuto un pezzetto di vita, ho molte amicizie, persone di varie nazionalità che mi conoscono, si ricordano di me e mi hanno dato man forte nel sondaggio, inglesi, scozzesi, finlandesi, svedesi, olandesi, giapponesi. Amo stringere relazioni e mi piace mischiarmi nei posti dove la gente vive la quotidianità, perciò vado in famiglia dove mi sento uno di loro e frequento i locali più popolari piuttosto che i ristoranti blasonati”, racconta.

“Ogni tanto con gli amici sparsi nel mondo” dice ancora, “si fa una reunion in qualche bel posto di vacanze, di solito fine autunno o fine gennaio quando chiudo per qualche giorno il locale, ma non oltre la settimana perché poi qui mi reclamano”.

Scendendo nello specifico della sua idea di pizza (“all'inizio un gioco da bambino, guardavo la nonna Livia che prima di infornare il pane mandava dentro grandi teglie di pizza”) accenniamo solo che si tratta di impasto classico con molte ore di lievitazione, steso basso e leggermente bordoso, farcito con ingredienti di sicura qualità reperiti negli immediati dintorni come la fiordilatte di Sant'Eufemia, il tartufo fresco commercializzato da **Marco D'Urbano** e famiglia, i formaggi del compianto **Gregorio Rotolo** messi insieme per la “Fior di Maiella” con cui Pierpaolo ha vinto le selezioni europee del Master pizza champion 7 a Massa Carrara e da allora presenza fissa in carta, disponibilità di ricotta erborinata e pecorini permettendo.

Allo studio, annuncia Pierpaolo, percorsi gastronomici per accostare le sue pizze a produzioni particolari di birre artigianali, nuove ricette con carne di pecora, e con baccalà secondo l'uso tradizionale, in accostamento alle bollicine. E la partecipazione, in febbraio, al campionato mondiale di Pizza senza frontiere, a Rimini, in tre categorie: pizza e birra, pizza in pala e pizza classica.

## I RISULTATI DEL SONDAGGIO DI VIRTÙ QUOTIDIANE

1. Hard rocc caffè e pizzeria Pier Paolo D'Angelo (Roccamorice) 2.097
2. Caffè Adelante Ludovico Di Clemente (Tocco da Casauria) 1.918
3. Futura Ristorante Alessandra Di Paolo (Chieti) 1.576
4. Fermenta Luca Cornacchia e Giorgia Santuccione (Chieti) 1.517
5. Konvivium Alessandro Menaguale (Montorio al Vomano) 1.452
6. Caffè degli Artisti Elio Toro (Pianella) 983
7. Lo Zio Barrett Marco Giuliani (Bussi sul Tirino) 954
8. Dolci Emozioni Fabrizio Egizii (Caramanico Terme) 436

9. Bistrot24 Francesco Auricchiella Giulianova (Teramo) 395
10. Baia del Sole Matteo Crisanti (Vasto) 356
11. Ristorante Naif Albi Sallaku e Dennis D'Amario (Giulianova) 346
12. Pizzeria Dai Viola Decio Marco Viola (Caramanico Terme) 359
13. Corso Stretto Antonio Silvestri (L'Aquila) 253
14. Cacio e Peppe Giuseppe Ferrara (Mosciano Sant'Angelo) 198
15. Il vino di Sup Mauro Bove (Avezzano) 193
16. Masseria Tattoni Paoletto Nepa e Simone Schiavoni (Bellante) 184
17. Postaccio Bacaro Marsicano Paolo Verna (Avezzano) 152
18. Sciampagnò Banco e bottega Federico Faieta (L'Aquila) 115
19. Pantasima Matteo Castellani (L'Aquila) 106
20. Nole Daniele D'Alberto (Pescara) 100
21. Bar Ristorante Al Belvedere Angelo Farnese (Guardia Vomano di Notaresco) 76
22. Tamo Maria Chiara Guastadisegni e Antonio Blasi (Spoltore) 75
23. Fragranze Francesco Pace (Orsogna) 52
24. Ebbrezza Bistrot vista mare Filippo De Sanctis (San Vito Chietino) 51
25. Da Bacone Carmine Romano (Pescara) 38
26. Paneolio Eugenio Masci (Poggio Picenze) 32
27. Lo Scalco Massimiliana Ippolito (L'Aquila) 29
28. Rever Damiano Zanon e Silvia Di Pangrazio (L'Aquila) 23
29. Prospettive Tiziano Paolini (Francavilla al Mare) 24
30. Mastro Cibo e cucina Roberto Mastrocola (Pescara) 24
31. Insight Eatery Simone Parisotto e Alessandro Caporale (Rocca San Giovanni) 15