

NOTA INTRODUTTIVA

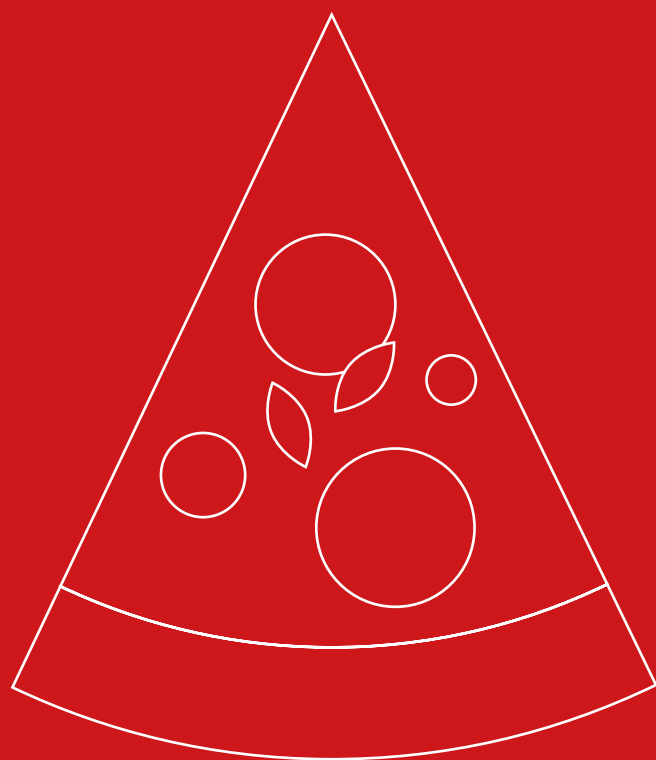
Cos'è la pizza? Il libro che avete tra le mani vuole porsi la domanda e provare a dare delle risposte. Lo fa partendo innanzitutto dalle molteplici esperienze realizzate nel corso degli anni da Slow Food sull'argomento: i Laboratori di pizza proposti in varie versioni agli eventi internazionali, i Laboratori del Gusto organizzati dalle condotte in tutta Italia, l'Alleanza Slow Food dei cuochi che coinvolge anche una sessantina di pizzaioli.

Non sappiamo dove sia nata la pizza – e, d'altronde, questo non è un saggio storico – ma sappiamo quali sono i luoghi che hanno consentito a questo prodotto, nato per sfamare le classi meno agiate, di affermarsi in ogni dove e generare, come sta avvenendo in tempi recenti, un grande movimento d'attenzione. Per questo motivo, abbiamo provato a ragionare – com'è nel nostro stile consueto il più possibile congruo rispetto a una nuova scienza gastronomica interdisciplinare – attraverso una pluralità di temi: la linguistica, l'antropologia sociale, la storia, la geografia. Il tentativo è quello di abbozzare una vasta panoramica, che ci possa condurre dai vicoli di Napoli fino a New York o a Sidney, per capire meglio la portata di questo semplice disco di pasta condito che ha conquistato il mondo.

Il libro è dunque frutto di un lavoro di ricerca e di riflessione dei singoli autori ma diventa un'opera corale quando si

lascia spazio ai veri protagonisti: i pizzaioli e le loro botteghe artigiane, che raccontiamo dando largo spazio a belle immagini di loro e dei loro locali. Sono i migliori comunicatori di un'eccellenza nazionale, alleati della biodiversità alimentare e anima di quelle pizzerie (in fondo al volume ne segnaliamo 386, è la prima volta che Slow Food si cimenta in un'operazione di questo genere) in cui si può mangiare una buona pizza in ogni regione italiana, secondo le identità territoriali. Sì, perché se è vero che l'arte dei *pizzaiuoli* napoletani è oggi candidata, a ragion veduta, a patrimonio immateriale dell'umanità, è altrettanto vero che quell'arte, con forme differenti, è patrimonio di numerose altre tradizioni: la pizza in teglia alla romana, la pissalandrea genovese e la pizza che "facroc". Di tutte queste "storie da forno" abbiamo voluto che i maestri pizzaioli ci svelassero anche gli impasti, oltre a due ricette ciascuno, perché si possa provare a realizzare in casa, magari con i dovuti accorgimenti, i cavalli di battaglia dei loro locali.

Tirando le somme di questo viaggio, dunque, abbiamo ancor più chiaro che la pizza non ha padri né tantomeno padroni ma solo tanti appassionati, grazie ai quali oggi questo prodotto, nato povero, è al centro dell'universo gastronomico. Ciò che più appassiona però è che essa non è appannaggio di un seppure ampio segmento di mercato, ma è un prodotto di tutti, per tutte le classi sociali e per ogni età e, per questo, è forse la più grande tradizione italiana.



I

COSA VUOL DIRE “PIZZA”

di Tullio De Mauro

Pizza batte hamburger 3 a 1. È la prima cosa che possiamo dire anche se siamo più o meno dotti e raffinati filologi o linguisti. Nel maremagno di internet la parola *pizza* compare in 333 milioni di pagine, la parola *hamburger* in 106 milioni. Il semplice piatto napoletano e italiano (semplice nella versione originaria e ancora, per fortuna, largamente attuale) batte, almeno quanto a presenza e notorietà, il più sofisticato, complesso, calorico e costoso panino imbottito, sostenuto e diffuso da potenti industrie e imprese multinazionali. Annamaria Testa, una pubblicitaria geniale (ma lei preferisce chiamarsi all'inglese *copy* o *copywriter*) e geniale studiosa di comunicazione, ha mostrato in uno scritto che *Dante* è nel mondo il *brand* più diffuso e più utilizzato di ogni altro marchio. Ma la pizza batte anche Dante (appena 100 milioni di pagine web). E si capisce allora come e perché accada che, forse più del tricolore, forse perfino più della nazionale di calcio, la pizza mobiliti quell'orgoglio nazionale italiano che a parole in molti neghiamo ci sia, ma che in realtà teniamo, sia pure ben nascosto sotto la coltre dello scetticismo e di arrabbiate per qualche vergogna, in noi stessi, nel profondo e intimo di cuori e menti. Noi: le decine di milioni che viviamo in Italia, e le altrettante decine di milioni dell'altra Italia, gli immigrati recenti e i figli e nipoti di immigrati, che a partire dall'Ottocento si sono sparsi nelle Americhe, in Europa e nel mondo. Li ricordiamo perché loro sono stati attori non secondari della fortuna della parola e, prima ancora, del piatto in tutti i Paesi...



Del resto, c'è un sottile legame, un tratto comune che bisogna segnalare tra la pizza e l'Italia. Per coglierlo dobbiamo guardare ai nomi che le diverse nazioni ricevono nelle diverse lingue del mondo, il nome che si danno nella loro lingua e quelli che ricevono in altre. Più i Paesi sono antichi, riconosciuti, importanti, più le loro denominazioni sono diverse, di origine etimologica diversa, nelle varie lingue e nelle successive epoche storiche: *Britannia, Anglia, Angleterre, England, Inghilterra, United Kingdom...*; *Gallia, Frantia, France, Frankreich...*; *Germania, Frantia Orientalis, Germany, Allemagne, Deutschland...*; *Hellas, Graecia, Grecia, Greece, Griechenland...*; *Hiberia, Hispania, España, Spagna, Spanien* (però un bel pezzo dell'antica Hiberia si è chiamato e chiama Portogallo) e via dicendo. E invece il "triangolo", come lo vedevano schematicamente gli antichi storici e geografi greci (base sulle Alpi, lati sulle coste di Tirreno e Adriatico, vertice tra Scilla e Cariddi), dopo che ne era apparso il nome in testi greci del V secolo prima di Cristo, poi nei testi latini, almeno dal terzo secolo prima di Cristo si è chiamato sempre allo stesso modo, *Italia*. Sono passate come dominatrici genti venute dalle direzioni più diverse, Galli, Greci bizantini, Goti, Longobardi, Arabi, Franchi, Normanni, Spagnoli, Francesi, Austriaci, qualcuno ci ha provato a cambiarlo, ma il nome è resistito. E si è imposto a loro e ad altri popoli. Perché, ciò che è più singo-

lare, appena appena un po' adattato alle abitudini fonetiche dei vari popoli, il nome riappare con l'identico etimo nelle più diverse lingue del mondo, dalle lingue europee al giapponese. *Italy, Italien, Italie, Italia*.

La parola *pizza* condivide col nome *Italia* questa stabilità sia nel tempo, da quando è apparsa in documenti latini medievali di area meridionale nel X secolo fino ai nostri giorni, sia nell'immenso oceano delle diverse lingue del mondo. Anzi, *pizza* ha perfino una stabilità leggermente maggiore, appare tale e quale senza nemmeno i minimi adattamenti fonetici che qua e là subisce il nome dell'Italia. *Pizza* dunque stabile contrassegno di italianità? Sì e no. Sì se guardiamo ai secoli dal X al XXI. No, non del tutto, se spingiamo lo sguardo più indietro nel tempo, all'etimologia, all'origine. Dopo molto discutere, oggi si concorda nel ritenere che all'origine della parola latina medievale e poi napoletana e infine italiana ci siano state parole importate in Italia da Goti e Longobardi, parole che dovevano suonare *bissa, bizza, pizza* e significavano "morso, pezzo, pezzetto" e che i dominatori germanici dettero al cibo, alla focaccia ancora scondita, quella dei poveracci sottomessi latini in via di farsi italiani. Che delle parole si appropriarono e hanno continuato a usarle quando i dominatori sono stati riassorbiti dalla restante popolazione dell'Italia, dalla «itala gente dalle molte vite».

 Nel tedesco
beissen “mordere”

MORDERE

Nell'inglese
to bite “mordere” 

Le parole gotiche e longobarde erano connesse a sostantivi e verbi che ancora vivono nelle lingue germaniche, nel tedesco *beissen* “mordere”, *bisschen* “pezzetto, un pochino” o nell'inglese *to bite* “mordere”, *bit* “pezzetto”. Già, *bit*: in informatica *bit* fonde due parole, sta per “b(inary) (dig)it”, “numero non decimale ma binario, numero in base due”, ed è l'unità minima dell'informazione, il pezzetto più piccolo in cui la segmentiamo quando viene trasmessa. Ma la fusione è stata felice e la parola tecnica ha avuto non minor successo di *pizza* perché evoca immediatamente la comune parola “pezzetto, quantità minima”. *Bit* trionfa nella modernità (oltre un miliardo di pagine web nelle lingue più diverse, oltre che in inglese). Ma *pizza*, come s'è detto, fa la sua onorevole parte. E quel che all'occhio del purista ottuso *pizza* perde se si riconosce l'origine della parola nel crogiolo di stirpi germaniche e latine dell'Italia medievale, *pizza* lo

riguadagna agli occhi di chi sa che l'interscambio linguistico è una forza motrice permanente e benefica dell'uso delle lingue. L'immensa fortuna di *pizza* nelle lingue germaniche (oltre un milione di pagine tedesche nel web, oltre venti milioni nelle pagine inglesi) è un successo napoletano e italiano, ma è anche la restituzione di un antico debito.

I pizzaioli di Port'Alba e noi italiani d'Italia e dell'altra Italia sparsa nel mondo possiamo essere contenti. Ma, certo, noi siamo ancora più contenti quando, come fecero i nostri padri e le madri almeno dal Seicento e Settecento, ma forse già dal tardo Cinquecento, dopo l'arrivo mirifico dei pomodori (auspicabilmente *sanmarzano*, per favore), addentiamo – dicono i buoni dizionari – la «focaccia di pasta rotonda condita con olio, salsa di pomodoro, mozzarella o altri ingredienti e cotta al forno, specialmente a legna». Buona lettura e buon appetito.

 Nel tedesco
bisschen “pezzetto,
un pochino”

PEZZETTO

Nell'inglese
bit “pezzetto” 



© SHUTTERSTOCK - MORPHART CREATION

II

COME SI DICE “PIZZA”

di Marino Niola

Una volta la pizza era il pronto soccorso dello stomaco. Colazione, pranzo e cena in dose unica per saziare la fame del popolo napoletano «fornito di stomaco forte e di poca moneta»¹. Ma adesso Oliviero Toscani l'ha proclamata migliore oggetto di design del pianeta, assieme ai jeans. Con la differenza, ha aggiunto, che dei jeans si può fare a meno. Cibo e simbolo, perfetta nel sapore e nell'immagine, locale e globale: è questo l'algoritmo che ha fatto la fortuna dell'icona mondiale dell'*italian food*. A cominciare dal Settecento, quando questo capolavoro della gastronomia povera ha iniziato la sua irresistibile ascesa, dai vicoli partenopei ai quattro angoli del globo, fino a diventare un emblema del Belpaese e in particolare di quel doppio concentrato d'italianità che è Napoli.

In realtà l'arte dei pizzaioli è antichissima. Secondo alcuni storici dell'alimentazione deriverebbe addirittura dalla preparazione delle *mensae*, le schiacciate di grano cotte al forno che gli antichi popoli mediterranei usavano per poggiarvi sopra i cibi. Lo testimonia il più importante poeta latino, Virgilio, in un celebre episodio dell'*Eneide* dove l'eroe progenitore di Roma, Enea, per non morire di fame è costretto a mangiare la propria *mensa*.

Parenti strette del *nan* indiano, della *pita* greca, ebraica e araba e – per funzione più che per sostanza – della *tortilla* ispanica e messicana, la margherita e la marinara appartengono dunque a quell'antica famiglia di contenitori che il bisogno trasforma in cibo. Negli scavi di Pompei e in quelli dell'antica *Neapolis*, la Napoli del V secolo a. C., sono stati trovati forni che hanno la forma esatta di quelli che ancora oggi sono costruiti dai maestri fornai partenopei seguendo una tecnica ritenuta indispensabile per ottenere uno strumento in grado di cuocere la pizza napoletana tradizionale.

¹ E. Rocco, *Il pizzajuolo*, in F. de Bourcard, *Usi e costumi di Napoli e contorni*, Longanesi, Milano 1970, p. 703

Nei secoli, il prodotto dell'arte dei pizzaioli si è affermato come cibo planetario e si è integrato con i *mood* alimentari di altre culture. In questo senso la pizza è come una partitura musicale che può essere eseguita nei modi e nelle intonazioni più diverse. Ma i *pizzajuoli* napoletani la interpretano in una maniera inconfondibile, frutto di una lunga tradizione. Va sottolineato, peraltro che, nonostante i partenopei siano fieri di avere inventato la pizza, non ne rivendicano la titolarità esclusiva, semmai il primato creativo, la primogenitura. E il fatto che sia diventata un cibo planetario è un motivo di fierezza per gli artigiani del gusto che, provenienti dai ceti sociali più bassi, hanno fatto dell'arte della pizza uno strumento di mobilità sociale personale e di incontro fra ceti e culture.

Quando nel 1835 Alexandre Dumas visitò per la prima volta Napoli rimase entusiasta della pizza. Il grande scrittore francese colse, infatti, che dietro l'apparente semplicità di questo cibo si nasconde uno straordinario saper fare. Croccante fuori e morbidissima dentro, elastica e resistente, né troppo alta né troppo bassa, né umida né secca, né cruda né cotta: una sorta di quadratura del cerchio culinario, una leccornia strutturalista degna di Lévi-Strauss, una coincidenza degli opposti che racchiude in pochi centimetri di pasta un intero capitolo della fisiologia del gusto. Dumas, inoltre, fece della pizza un marcatore identitario della città dove, per dirla con Montesquieu, il popolo è più popolo che altrove. Nel *Corricolo* scriveva infatti che i popolani di Partenope, pur essendo in linea di principio onnivori, non si nutrono, in realtà, che di pizza e cocomero². Proprio a causa di questa caratterizzazione antropologica così stretta, nessuno avrebbe scommesso sul successo planetario della pizza. Matilde Serao la considerava tanto locale da essere inesportabile, buona solo per i palati partenopei e nemmeno per quelli raffinati. E commentando il clamoroso fallimento della prima pizzeria napoletana aperta a Roma a fine Ottocento l'autrice de *Il ventre di Napoli* sentenziò che, tolta al suo ambiente napoletano, la pizza «pareva una stonatura e rappresentava una indigestione»³.

Ma le cose sono andate diversamente. In realtà questo tradizionale *street food* ha letteralmente colonizzato il gusto del nostro tempo ed è diventato il cibo *glocal* per antonomasia. Così integrato nelle diverse culture alimentari che ciascuno lo ritiene autoctono. Una volta una dottoranda della Columbia University mi ha chiesto se esistesse un vocabolo italiano per tradurre la parola pizza, che per lei era senza alcun dubbio americana. L'ingenuità è solo apparente, dal momento che il totem alimen-

A. Dumas, *Il corricolo*, Passigli, Firenze 1985, p. 92

M. Serao, *Il ventre di Napoli*, Rizzoli, Milano 2012

2

3

tare partenopeo è anche il cibo più diffuso sulla faccia della terra. Quello che ha colonizzato l'immaginario gastronomico del nostro tempo facendo del mondo una sconfinata pizza connection. Certo più la marinara e la margherita si allontanano dal Vesuvio più diventano delle approssimazioni. Delle opinioni da forno. Ciascuno ha la sua. A Ulan Bator, in Mongolia, la fanno con il montone, roba che per digerirla ci vuole lo sciamano. Mentre a Mumbay pollo, mandorle e curry piovono sulla Bollywood. Eppure, nonostante venga spesso nominata invano, la pizza sempre pizza rimane. Perché è un hard disk gastronomico compatibile con qualsiasi software. Supporta gli ingredienti più fantasiosi: dal coccodrillo, come a Sidney, a cicale, funghi e peperoni, come in Missouri. Fino alla mizza-pizza, con base di riso, che va alla grande a Taiwan e in Corea.



Forse perché è una risposta democratica e sostenibile al bisogno di sfamarsi. Pochi cibi sono ecocompatibili come la pizza, in grado di soddisfare insieme le esigenze del gusto e quelle del benessere, a costi accessibili a tutti e senza pesare eccessivamente sulle risorse del pianeta. Un perfetto esempio di gastronomia democratica, di cibo *social*. E adesso anche *educational*. Come la “quattro frazioni”, pensata qualche anno fa dall'amministrazione comunale di Napoli. Con ingredienti in quadricromia, per rendere appetibile la differenziata. Bianco come la carta, verde come il vetro, giallo come gli imballaggi e marrone come l'organico. Ma in certi casi l'ex cibo povero è capace di metamorfosi inattese che lo trasformano in piatto esclusivo: *luxury pizza*.

Si chiama così quella che l'albanese Nino Selimaj serve nel suo locale di New York. Tre varietà di caviale – beluga, sevruga e osetra –, aragosta selvaggia e, per finire, erba cipollina e panna. Mangiarla è come entrare a Disneyland, con le uova di pesce che schizzano e frizzano in bocca, ha detto divertito Bo Dietl, uno dei *Goodfellas* di Scorsese. Prezzo, 1200 dollari per quella intera e 95 per un trancio.

Ma per fortuna ci sono le versioni *social*. Come la pizza sospesa, nata sul modello del caffè sospeso. L'antica usanza napoletana di consumare un espresso e pagarne due, lasciando il secondo a disposizione di sconosciuti meno fortunati, adesso fa il suo ingresso in pizzeria. L'idea è stata di un *think thank* del gusto composto da Antonio e Ciro Oliva, pizzaioli del popolarissimo rione Sanità, dalla *food editor* Monica Piscitelli, e da Antonio Puzzi, punta di diamante di Slow Food nel Mezzogiorno. Una pizza non si nega a nessuno. Tantomeno a chi non ha la possibilità di comprarsi da mangiare. È questa la filosofia dell'iniziativa che fa di questo cibo di strada un sinonimo universale di solidarietà. Soprattutto da quando il "sospeso" è uscito dai vicoli partenopei e si è globalizzato. Grazie anche al tam tam della rete. Che ha moltiplicato gli spazi e accelerato i tempi della generosità. A riprova del fatto che per far fronte alla crisi c'è bisogno innanzitutto di nuove idee, in grado di tenere insieme il profitto e la solidarietà. Di forme di redistribuzione fai da te che non umiliano chi riceve e gratificano chi dona. E curiosamente le idee più innovative si rivelano quelle che nascono dal cuore della tradizione, dal welfare popolare, quello senza burocrazia e senza costi aggiunti. Tipico di chi all'emergenza dà del tu da sempre. Qualcuno la chiamerebbe margherita etica. Forse è semplicemente altruismo alla napoletana.



L'arte della pizza è il risultato di un vero e proprio processo sociale di cui il pizzaiolo o, meglio, *pizzaiuolo* e il consumatore sono parte. Per cui la pizza non è mero prodotto, merce separata dalla dinamica sociale e culturale della sua produzione. Ma la materia prima di un rituale alimentare, l'espressione di una *koinè* che ha al suo centro il forno e il banco di lavoro del *pizzaiuolo*. Che, non a caso, nelle pizzerie napoletane tradizionali non sono nascosti, ma si trovano al centro del locale, come un antico focolare. E il pizzaiolo non lavora dando le spalle agli avventori, ma sta di fronte a loro e intrattiene un rapporto costante con le persone che consumano il suo prodotto, un ininterrotto *feed-back* comunitario. Fatto di sguardi, commenti, considerazioni, idee che concorrono alla produzione e alla riproduzione di questo monumento-documento del mangiare mediterraneo, adattando una tradizione antica alle nuove domande, nonché ai cambiamenti di sensibilità e di gusto. Va segnalato, in proposito, che molti *pizzaiuoli* napoletani, molto attenti alle indicazioni dell'Oms in materia di educazione alimentare, cercano di adeguare la preparazione di questo piatto a standard di salubrità crescenti, come testimoniano le "pizze della salute" create qualche mese fa da Guglielmo Vuolo.

In conclusione "l'arte dei *pizzaiuoli* napoletani" è l'espressione di una cultura materiale e immateriale che unisce. Tanto che a Napoli non si dice «andiamo a mangiare una pizza», ma «andiamo a farci una pizza insieme», che è tutt'altra cosa. Significa che ci si ritrova in pizzeria per assaporare il gusto della convivialità. E che la pizza non è fatta solo dal *pizzaiuolo* ma è idealmente coprodotta anche dai commensali. Ecco perché la pizza non è semplicemente un'eccellenza gastronomica, ma il risultato di un processo collettivo di produzione simbolica, il portato di lunga durata di una storia comunitaria. Si tratta insomma del monumento-documento dell'arte umile ma sapiente di quei *pizzaiuoli* che, di generazione in generazione, hanno fatto circolare un po' d'Italia nelle vene del mondo.



BONCI - PIZZARIUM

Via della Meloria, 43
Roma

Tel. 06 39745416

Aperto dal lunedì al sabato dalle 11.00 alle 22.00
la domenica dalle 12.00 alle 16.00 e dalle 18.00 alle 22.00

Ferie: in agosto

www.bonci.it

I LUOGHI

Roma, quartiere Trionfale. Tradizione vuole che i generali romani, tornati vincitori da una battaglia, fossero accolti in queste vie dalla popolazione festante. Siamo a pochi passi dall'ingresso nel territorio di Città del Vaticano, da cui il quartiere è separato per la presenza delle imponenti mura pontificie. La città eterna dunque riserva anche qui scorci di bellezza monumentale. Di certo, se si pensa a Roma, difficilmente la si associa a una città a vocazione agricola, almeno in tempi recenti. Eppure, ancora oggi, gli orti urbani e subur-

bani della capitale sono ricchissimi di eccellenze agroalimentari, come rape, zucchine, melanzane, e così pure non mancano gli allevamenti bovini da cui si ottengono carni pregiate. A valorizzare queste produzioni c'è una grande tradizione di locali di ristoro ma anche di gastronomie e di pizzerie, soprattutto al taglio. All'uscita della stazione metropolitana Cipro, dall'inizio del terzo millennio vi è, al proposito, un vero e proprio tempio. Ispirato da un panificio che, in tempi non sospetti, proponeva tali eccellenze, Gabriele Bonci ha stabilito qui il suo regno.



IL LOCALE

Attivo sin dal 2003, il Pizzarium è il luogo che, tra i primi, è riuscito a far parlare di pizza a tutti i livelli comunicativi. Parliamo ovviamente della pizza di tradizione romana, da mangiare come cibo di strada o da portare a casa al termine di una giornata troppo lunga per dedicarsi ai fornelli. È questo lo spirito delle pizzerie al taglio di Roma, oggi perlopiù inavvicinabili per i modelli alimentari proposti, tra prodotti per la farcitura di dubbia provenienza e senza alcuna attenzione per farine, lieviti e tempi di maturazione. In questo deserto, la presenza di Gabriele Bonci è un faro nella notte. Pizzarium è la sua prima creatura, la più amata. Gabriele è un romano doc, classe 1977. A stimolare in lui la passione per la cucina è stata la madre. Inutile dire che il suo percorso di formazione sia stato classico: diplomatosi all'Alberghiero, trova lavoro come cameriere e, intanto, decide di frequentare corsi di alta cucina fino a trovare anche un impiego come chef. Sono queste esperienze, unitamente alla volontà di celebrare la tradizione e la biodiversità alimentare, a spingerlo

ad aprire il Pizzarium, il locale che lo rende famoso nel mondo. Rispetto al suo primo assetto in soli 28 metri quadrati, gestito con la sola collaborazione di moglie e madre, oggi il locale ha quasi triplicato gli spazi e nelle diverse sedi (ormai dislocate in vari punti di Roma) lavorano circa 80 dipendenti. La grande forza del Pizzarium è stata quella di saper leggere i segni dei tempi e riuscire così a innovarsi ogni giorno nel modo giusto, ritenendo il passato non qualcosa da superare bensì da sublimare attualizzando la sapienza dei panificatori. Per Gabriele, la pizza, intesa come cibo semplice e "pop", è una missione da compiere ogni giorno e per questo il mondo dell'agricoltura di prossimità è il suo alleato più fedele. Basti pensare che nessuno, prima di Pizzarium, aveva utilizzato (e, a dire il vero, neanche parlato di) farine macinate a pietra, naturali, integrali. E oggi, acclamato a livello internazionale, come fa Bonci a rimanere con i piedi ben piantati «nella terra»? È presto detto: non si sente mai arrivato, cerca continuamente maestri e sperimenta quotidianamente nuovi percorsi.





🍷 LA PIZZA

Gabriele Bonci è universalmente riconosciuto come il maestro degli impasti, delle lievitazioni, della conoscenza degli ingredienti di base per ottenere un prodotto di qualità eccellente. Oggi Gabriele è particolarmente legato a un mulino piemontese ma anche a tanti agricoltori che, in tutta Italia, praticano l'agricoltura biologica e prestano grande attenzione alla qualità dei grani, anche quelli antichi. Secondo Bonci, infatti, le cose buone sono prodotte da persone che hanno lo scrupolo di far star bene chi le mangia perché la gastronomia appartiene all'agricoltura. Soffice, leggerissima e straordinariamente buona, la pizza del Pizzarium nasce da un im-

pasto sempre diverso. Gli ingredienti per la farcitura sono scelti tra produttori di piccola scala e – *ça va sans dire* – nel pieno rispetto della stagionalità. Così, si possono trovare pizze con la scottona e la ricciola, le quali non sostituiscono, bensì affiancano prodotti più classici come la pizza con il prosciutto o quella con patate e mozzarella. La passione per l'agricoltura è poi facilmente individuabile nel gusto dei prodotti più semplici: rape, pomodori, melanzane... Tanto artigianato, ma anche controllo specifico di caratteristiche, tempi e temperature per ciascun tipo di prodotto “made in Bonci”. In definitiva, gli impasti di Gabriele sono come lui: semplici, buoni e sempre garantiti.



POMODORO DI COLLINA, ALICI FRESCHE E FUNGHI PORCINI

INGREDIENTI

- 1,250 kg di impasto (ottimale per una teglia di 40x60 cm)
- 700 g di alici
- 800 g di funghi porcini
- 800 g di pomodoro di collina in conserva
- 2 spicchi di aglio
- olio extravergine di oliva
- un pizzico di origano

PREPARAZIONE

Diliscare le alici. Condire il pomodoro con aglio, olio e origano. Trifolare i funghi.

STESURA

Stendere l'impasto a mano. Aggiungere il pomodoro e le alici.

COTTURA

Cuocere in forno elettrico a 280/300°C per otto minuti (60% potenza alla base e 20% potenza nella parte superiore).



SERVIZIO

Aggiungere all'uscita la trifolata di funghi porcini.

IN ABBINAMENTO:

A.A. Pinot Nero Hausmannhof Riserva 2012, Ha-derburg (Vino Slow, *Slow Wine* 2016)



RAPE ROSSE E MORTADELLA



INGREDIENTI

- 2 pagnotte di impasto circa 900 g
- 900 g di mortadella
- 800 g di rape rosse (barbabietole)
- 3 bergamotti
- olio extravergine di oliva
- sale
- origano
- peperoncino

PREPARAZIONE

Tagliare le rape con l'affettatrice e lasciarle marinare sottovuoto per 48 ore con i bergamotti (il poco succo più la buccia grattugiata), olio, origano e peperoncino. Affettare la mortadella.

STESURA

Stendere a mano le due pagnotte.

COTTURA

Cuocere in forno elettrico a 280/300°C per otto minuti (60% potenza alla base e 20% potenza nella parte superiore).

SERVIZIO

Su una delle due focacce aggiungere la mortadella e le rape marinate con bergamotto, origano e peperoncino. Adagiare sopra l'altra focaccia lasciata senza condimento e servire.

IN ABBINAMENTO:

Pecorino 2014, Tiberio (Grande Vino, *Slow Wine* 2016)



GUIDA ALLE PIZZERIE

LEGENDA SIMBOLI



Locale che aderisce al progetto Alleanza tra cuochi, pizzaioli e Presidi Slow Food



Locale con una proposta di birre articolata, rappresentativa del territorio e dell'artigianalità



Locale con una proposta di vini articolata e rappresentativa del territorio



Locale che utilizza una buona scelta di extravergini prodotti in sintonia con i principi di Slow Food

ABRUZZO

Arielli (CH) GIANGI PIZZERIA

Strada Provinciale Orsogna
Ortona / zona industriale
Tel. 320 6441223
Aperto a cena
Chiuso il martedì
Ferie: variabili

La pizzeria Giangi propone pizza *gourmet* e pizza in pala alla romana. L'impasto è ottenuto con farine macinate a pietra e gli ingredienti vengono dal ricco territorio abruzzese ma sono presenti incursioni nelle principali eccellenze gastronomiche italiane come il culatello di Zibello o la mortadella di Bologna. Vasto assortimento di birre artigianali italiane e tedesche.



Castelnuovo Vomano (TE) DON FRANCHINO

Via Bologna, 14
Tel. 0861 570596
Aperto a cena
Chiuso il lunedì
Ferie: giugno-luglio
www.donfranchino.com
info@donfranchino.it

Un locale che testimonia la particolare attenzione per l'arte e l'artigianato, la volontà dichiarata di far compiere un viaggio emozionale e sensoriale attraverso la degustazione delle proprie pizze. Un racconto per immagini e gusto della grande arte pizzaiola italiana. Questo è Don Franchino, incastonato tra il Mare Adriatico e il Gran Sasso. Un mix eccellente assolutamente da provare.

Cupello / San Salvo (CH) PIZZERIA KARTODROMO

Contrada Bufalara
Tel. 0873 343748 - 0873 346601
Aperto a pranzo e a cena
Ferie: variabili

Luogo gradevole in piena campagna, informale e familiare. Il patron è figlio d'arte di un maestro fornaio. La pizza è sottile

e croccante, molto leggera, ricca di pomodoro, con materie prime e condimenti di qualità prevalentemente del territorio. Interessanti gli antipasti della tradizione accompagnati da focaccia e pizza pane a tocchetti. Per chiudere, il calzone pizza e gelato è una goduria. Un luogo dove il fast diventa slow.

Gamberale (CH) PIZZERIA TRE CONCHE

presso hotel Villa Danilo
Contrada Stazione, 1
Tel. 0872 946220
Aperto a pranzo e a cena
Chiuso il lunedì
Ferie: variabili
www.villadanilo.it
info@villadanilo.it

Nel parco di Villa Danilo, fra le strutture dell'hotel, la pizzeria Tre Conche sorge nei pressi dell'avvallamento in cui il fiume Sangro rallenta il suo corso a formare appunto tre conche, dove le leggende popolari narrano di fate ed eventi prodigiosi. Specialità la pizza classica napoletana, "sfizia", con proposte alternative e originali.

Giulianova (TE) RISTORANTE BELLAVISTA

Via Montello, 6
Tel. 0858 003285
Aperto a pranzo e a cena;
lunedì e mercoledì solo a cena
Chiuso il martedì,
mai in estate
Ferie: variabili
www.ristorantebellavista.org
info@bellavistaweb.it

La pizzeria del ristorante Bellavista è curata dal 1985 da Biagio che, con materie prime selezionate, realizza con la biga un impasto a lunga maturazione. La cottura nel forno a legna e le farine tradizionali, integrali, di kamut o senza glutine sono una garanzia di qualità per rispondere a ogni tipo di richiesta.

Guardiagrele (CH) LA SORGENTE

Via Gramsci, 9
Tel. 0871 800111
Aperto a pranzo e a cena
Chiuso domenica
a pranzo e lunedì
Ferie: variabili
lasorgente.pizzeria@alice.it

La Sorgente è una delle pizzerie dell'Alleanza Slow Food

che porta degnamente avanti il progetto. Arcangelo Zulli utilizza infatti numerosi prodotti dei Presidi, variandoli secondo stagione. A essi aggiunge ottime produzioni di piccola scala locali come la ricotta di capra o il farro. Particolare interesse rivela per le lievitazioni che continua a studiare nonostante la fama raggiunta.



L'Aquila PERCORSI DI GUSTO

Viale della Croce Rossa, 40
Tel. 0862 411429
Aperto a pranzo e a cena
Chiuso la domenica
Ferie: variabili
www.percorsidigusto.com
info@percorsidigusto.com

Marzia Buzzanca è il simbolo della rinascita de L'Aquila. Il suo locale è stato il primo a riaprire nel centro storico del capoluogo abruzzese, attirando l'attenzione dei grandi chef che con lei hanno collaborato a serate a quattro mani. Oggi Marzia propone la sua pizza *gourmet* poco distante dal centro antico ma con un meritato successo.



Lanciano (CH) LA TORRE

Largo San Giovanni, 7
Tel. 0872 714439
Aperto a pranzo e a cena
Chiuso il lunedì
Ferie: variabili
latorrelanciano@hotmail.it

Alle porte di Lanciano vecchia sorge questo ristorante aperto nel 2006 e divenuto punto di riferimento per i locali e per i turisti che d'estate affollano la vicina Costa dei Trabocchi. Alla cucina di buona qualità si affianca una pizzeria particolarmente apprezzata per la ricerca dei prodotti e per la sapienza nelle preparazioni.



▼

Montesilvano (PE)
PIZZERIA
NEW SPORTING

Via Aldo Moro, 98
Tel. 0854 450908
In estate, aperto a pranzo e a cena; in inverno solo a cena
Chiuso il lunedì a cena
Ferie: variabili
www.newsporting.it

A dar mostra di sé nel locale c'è "Allegra", il nome con cui è stato battezzato il lievito madre di notevoli dimensioni che matura in acqua. Allegra perché, specialmente d'estate, con le temperature più alte, cambia forma e dimensioni. Tradizionale e romana le proposte di pizza. Da provare la burrata e alici e la culatello e burrata. Sono utilizzati molti prodotti dei Presidi Slow Food.



▼

Montorio al Vomano (TE)
RISTORANTE
PIZZERIA TOTÒ

Via Antonio Gramsci, 3
Tel. 0851 598508
Aperto a pranzo e a cena
Chiuso il lunedì
Ferie: variabili
info@ristorantepizzeriatoto.it

Il ristorante pizzeria Totò, diretto da Gianluca De Giorgis con in cucina Giuseppina Puccitti, accoglie i propri ospiti in un ambiente raffinato e caldo. L'impasto è realizzato con lievito madre e farine non raffinate, condite con prodotti di altissima qualità perché, come recita un motto del locale, mangiare è una necessità ma mangiar bene è un'arte.



▼

Penne (AQ)
EX OFFICINE

Contrada San Salvatore, 76
Tel. 0858 215103 - 328 9132867
Aperto a cena
Chiuso il martedì
Ferie: variabili
www.exofficine.it
exofficine@hotmail.it

Il locale propone pizze al piatto e a metro utilizzando lievito

madre, farine di grano prodotte nel territorio, pomodoro a pera d'Abruzzo, fior di latte e olio extravergine di oliva locale. In menù varie pizze con prodotti dei Presidi Slow Food come il canestrato di Castel del Monte, la patata turchesa, i mieli dell'Appennino centrale, le alici di Cetara e l'aglio rosso di Sulmona. Forno a legna.



▼

Rocca San Giovanni (CH)
IL COCCODRILLI

Via Mazzini, 10
Tel. 0872 60282
Aperto a cena
Chiuso il lunedì
Ferie: variabili

Il Coccodrilli è un must di Rocca San Giovanni. Il profumo che accoglie i clienti è quello di un impasto fresco, curato e che restituisce un prodotto qualitativamente eccellente. Molte le specialità, tra cui il coccodrillo, una focaccia bianca che è possibile farcire a piacimento. Da non perdere anche la Venerdì Vip.

▼

Roseto degli Abruzzi (TE)
PIZZERIA
FRATELLI VALLE

Via Latini, 23
Tel. 342 5537512
Aperto a cena
Chiuso il mercoledì
Ferie: variabili
www.fratellivalle.it

Ottime pizze al taglio e squisite pizze *gourmet*, tutte condite con la sapiente arte della ricerca degli ingredienti che appartiene ai fratelli Valle. Le farine integrali sono alla base degli impasti, i quali lievitano per lunghe ore prima di trasformarsi alchimicamente nell'ottima pizza che arriva in tavola o che può essere ordinata per l'asporto. Molto interessante il menù che propone in aggiunta dessert di pizza da non sottovalutare.



▼

Teramo (TE)
LA TANA
DI LUCIF3RO

Via Roberto Campana, 6
Tel. 3208483113
Aperto a cena
Chiuso il lunedì
Ferie: variabili
latanadilucifero@gmail.com

Situata nel pieno centro di Teramo, La Tana di Lucif3ro propone una pizza buona, ben cotta e ricca di condimento. Lo spazio del locale non è ampio ma nulla vieta di ricorrere all'asporto. Gli impasti si rivelano molto curati nei dettagli e sono dunque un'ottima base per i buoni prodotti che qui trovano casa.

▼

Vasto (CH)
PIZZERIA BEBBIA

Via Bebbia
Tel. 339 7252820
Aperto a cena
Chiuso il lunedì e il martedì, mai in estate
Ferie: variabili
drogheriabuonconsiglio@gmail.com

Bebbia nasce nell'estate 2015 dai titolari della drogheria Buonconsiglio. Con la stessa

impostazione, il locale ricerca le produzioni di piccola scala curando un menù ristretto ma altamente qualificato. Ottima l'attenzione agli oli con varie etichette abruzzesi, tutte bio. L'impasto lievita almeno 24 ore e nel piatto arriva una pizza un po' napoletana e un po' romana.



▼

Vasto (CH)
LA PERGOLA

Via Adua, 6
Tel. 0873 368020
Aperto a pranzo e a cena
Chiuso il mercoledì
Ferie: variabili

Tra i vicoli di Vasto è possibile degustare una squisita pizza a metro in questo che è divenuto nel tempo uno dei luoghi apprezzati dai tanti turisti che salgono dal mare verso il centro della cittadina alla ricerca di una bella serata e di una buona esperienza gastronomica. I prodotti utilizzati appartengono al vasto repertorio della gastronomia abruzzese, in *primis* legata all'arte della norcineria e della caseificazione.

BASILICATA

▼

Filiano (PZ)
FANDANGO

Via delle Querce, 15
Tel. 0971 808781
Aperto a cena
Chiuso il lunedì
Ferie: variabili
www.fandangopub.it

L'impasto di Salvatore Gatta è leggero e digeribile, realizzato con solo lievito madre e condotto poi a lunga maturazione. Gli ingredienti delle pizze sono tutti di straordinaria qualità, rappresentativi della ricchezza lucana. Tra tutti però spicca l'ingrediente in più, ovvero la sobrietà di Salvatore, che rende la pizza, se possibile, ancora più saporita.



▼

Maschito (PZ)
DA MICIONE

Via Montale, 12
Tel. 389 9361661
Aperto a pranzo e a cena
Chiuso il mercoledì
Ferie: variabili

Un po' pub, un po' ristorante, un po' pizzeria. Per una serata tra amici indecisi, Da Micione si propone come luogo ideale per dare a ciascuno la soluzione adeguata. L'impasto è leggero e richiama la tradizione napoletana, pur avvicinandola al gusto lucano. Buona la proposta del menù che unisce pizze classiche a quelle realizzate con i prodotti della cultura gastronomica regionale.

▼

Matera
AL FALCO GRILLAIO

Via Domenico Ridola, 17
Tel. 0835 331128
Aperto a pranzo e a cena
Chiuso il martedì
Ferie: variabili

A ridosso dell'ingresso al celebre rione Sassi, si cela una delle esperienze gastronomiche più interessanti del capoluogo materano: Al Falco Grillaio. Il ristorante, caffè e pizzeria è un

luogo molto frequentato dai turisti ma apprezzato anche dai locali. Particolarmente interessante la pizza, sottile e croccante, condita con i prodotti tipici del ricchissimo territorio lucano.

▼

Matera
DA MARIO

Via XX Settembre, 14
Tel. 0835 336491
Aperto a pranzo e a cena
Chiuso la domenica
Ferie: variabili
www.ristorantepizzeriadamario.it
stefanoritella@virgilio.it

Il locale è ubicato in un palazzo nobiliare settecentesco e gli spazi in cui opera dal 2010 erano principalmente adibiti a granai e depositi. Di farina qui però ce n'è ancora tanta, come quella della pizza che affianca le buone pietanze tradizionali rielaborate dalla brigata di cucina. Mario è una garanzia per Matera con la sua storia iniziata nel 1951. Buoni gli ingredienti proposti sulla pizza.



▼

Matera
I CAPONI

Via Casalnuovo, 39
Tel. 389 1335747
Aperto a cena; il sabato e la domenica anche a pranzo
Chiuso il mercoledì
Ferie: variabili
info@icaponi.it

La tipica pietra materana crea un ambiente accogliente e predispone bene l'animo del cliente. Ma è pur vero che qui, oltre alla forma, c'è anche tanta sostanza, ovvero la vera pizza napoletana. Cotta in forno a legna al punto giusto, la pizza viene farcita con prodotti di prima qualità a partire dai più semplici: pomodoro e fior di latte o mozzarella di bufala. Molto validi anche la cucina e la carta dei vini.



▼

Matera
LA TALPA
RISTORANTE
PIZZERIA

Via dei Fiorentini, 167
Tel. 0835 335086
Aperto a cena; la domenica anche a pranzo
Chiuso il martedì
Ferie: non ne fa
www.latalparistorante.it
info@latalparistorante.it

Con impasto tradizionale o di grano arso, le pizze de La Talpa sono tutte cotte nel forno a legna secondo la tradizione partenopea. Il locale, aperto nel 2000, è ospitato in una vecchia abitazione del rione Sassi, il cuore di Matera. La Talpa è anche una buona osteria di tradizione che fa della cura del cliente e della qualità dei prodotti le sue carte vincenti.

▼

Matera (MT)
OI MARI

Via dei Fiorentini, 66
Tel. 0835 346121
Aperto a pranzo e a cena
Ferie: non ne fa
www.oimari.it
contatti@oimari.it

Siamo nel Rione Sassi e dal 1999 ad accogliere i turisti c'è

Oi Mari, un ristorante con vocazione pizzaiola nato dalle capacità imprenditoriali di quattro professionisti provenienti da altrettanti settori. La pizza proposta è la napoletana realizzata secondo le indicazioni del disciplinare Stg. Suggestivo il luogo, interessante la pizza, buone la cucina e la carta dei vini.



▼

Pignola (PZ)
PIZZERIA
RISTORANTE
IL GAZEBO

Contrada Tora, 17 bis
Tel. 0971 471471
Aperto a pranzo e a cena
Ferie: non ne fa
www.ilgazebo.net
info@ilgazebo.net

Realizzato con sola farina biologica integrale e di farro, l'impasto de Il Gazebo è leggero e facilmente digeribile. Fatto lievitare e maturare per almeno 48 ore, il sapore del grano si riconosce integro nella pizza appena cotta. Gli ingredienti utilizzati per la farcitura raccontano il ricco territorio lucano. Molto buona anche la cucina di tradizione proposta dal locale.



Rivello (PZ) **LA PIZZERIA DA MASSIMO**

Strada Statale 585
Fondovalle Noce, km. 21
Contrada Sorba
Tel. 328 0643322
Aperto a cena
Chiuso il martedì
Ferie: variabili

Una pizza leggera, prodotti ricercati e nuove soluzioni per il servizio sono alla base del successo di Massimo, il patron della pizzeria di Rivello. Qui è possibile degustare un'ottima margherita ma anche più estrose creazioni del maestro pizzaiolo, sempre certi di tornare a casa sazi ma non appesantiti. Molto apprezzabile la ricerca di produzioni locali, soprattutto del settore orticolo.



CALABRIA



Cariati (CS) **PEDRO'S**

Via Stefano Patrizi, 2
Tel. 0983 969311
Aperto a pranzo e a cena
Chiuso il lunedì
Ferie: variabili
www.pizzeriapedros.it
pizzeriapedros@libero.it

Pedro è Pietro Tangari, la cui attività è iniziata da giovanissimo nel 1996. È partito da Cariati per far conoscere la propria arte e la propria città e dal 2004, anno in cui vince il campionato di pizza piccante, non si è più fermato e oggi è diventato istruttore della Scuola nazionale di pizza di Cosenza. Il suo segreto? Le 96 ore di lievitazione dell'impasto e gli ingredienti di primissima qualità.



Castrovillari (CS) **DA FILOMENA**

Via Padre Francesco Russo
Tel. 0981 480189
Aperto a pranzo e a cena
Chiuso la domenica
e lunedì a cena
Ferie: variabili
www.pizzeriadafilomena.it
pizzadafilomena@gmail.com

Filomena Palmieri ha intrapreso da qualche anno la propria avventura gastronomica, puntando tutto sulle materie prime del territorio. L'impasto, lievitato 96 ore, rende le pizze, cotte in forno elettrico, leggere e ad alta digeribilità. Per l'impasto è utilizzato un mix di farine, tutte a base di grani italiani: una macinata a pietra, una integrale e una arricchita da altri cereali.



Castrovillari (CS) **IL PORTICO**

Corso Calabria, 103
Tel. 0981 21171
Aperto a cena
Chiuso il lunedì
Ferie: variabili

Ernesto Loiacono ha fatto della sua pizzeria con forno a legna una sosta gastronomica di alto livello, in cui deliziare il palato con prodotti e abbinamenti ricercati. L'impasto lievita tre giorni ed è realizzato con farine integrali che, unitamente alle eccellenti materie prime regionali, fanno del locale una meta per golosi. Il Portico usa olio extravergine di oliva biologico.



Cosenza **PIZZERIA LE MAGNOLIE**

Via Donato Bendicenti
Tel. 0984 791683
Aperto a cena
Chiuso la domenica
Ferie: variabili
www.pizzerialeagnolie.it
info@pizzerialeagnolie.it

«Sempre fresco». È questo il motto della pizzeria Le Ma-

gnolie, un luogo nato con la vocazione per la buona pizza e destinato a fare storia a Cosenza e dintorni. Dalle pizze più classiche a quelle costruite con i prodotti della biodiversità territoriale, qui ce n'è per tutti i gusti. Soprattutto se si tiene in conto che il locale affianca alla pizza ottimi semplici piatti tradizionali.



Crotone **PIZZERIA LA GOLA**

Lungomare Cristoforo Colombo, 21
Tel. 0962 901776
Aperto a cena
Chiuso il lunedì
Ferie: variabili

A gestire la pizzeria La Gola è una storica famiglia di pizzaioli, presente a Crotone sin dalla fine degli anni Quaranta. L'attuale titolare, Giancarlo, ha insegnato in Giappone e in Inghilterra l'arte della pizza. Inizia a lavorare l'impasto nelle prime ore del mattino per far sì che sia pronto per la sera. Sulla pizza finiscono esclusivamente prodotti freschi di sicura qualità. Per il forno a legna sono utilizzate essenze di quercia e olivo.



Falerna (CZ) **IL GAMBERO**

Via Kennedy, 7
Tel. 0968 97041 - 340 2286023
Aperto a pranzo e a cena
Chiuso il lunedì
Ferie: variabili

Da farine di grani italiani, macinati a pietra, nascono i sapienti impasti accuratamente lievitati e fatti maturare per 48 ore, al fine di garantire maggiore digeribilità. Le pizze de Il Gambero sono farcite con i migliori prodotti della terra di Calabria e sono frutto di una continua ricerca, che rende molto piacevole il risultato finale.



Fiumefreddo Bruzio (CS) **PIZZERIA DA LUCA**

Via Risorgimento, 6
Tel. 347 1487207
Aperto a cena; la domenica anche a pranzo
Chiuso il mercoledì
Ferie: variabili
pizzeriadalucab@tiscali.it

In un bel centro storico la pizzeria Da Luca propone una buona pizza cotta in un tradizionale forno a legna di antica

fattura. Gli impasti sono di due tipi: quello classico è realizzato secondo la tradizione napoletana, un altro è invece composto da un blend di farina integrale e farina tipo 0. In abbinamento, una buona birra artigianale alla spina.

Gioiosa Ionica (RC)
PIZZERIA SANTA CATERINA

Piazza Plebiscito
Tel. 389 1863173
Aperto a pranzo e a cena
Chiuso il lunedì, mai in estate
Ferie: variabili
info@pizzeriasantacaterina.it

Si professa – e tiene fede alla promessa – pizzeria napoletana questo premiato locale di Gioiosa Ionica. In una meta vacanziera è spesso difficile trovare chi decida di puntare sulla qualità ma per fortuna i casi iniziano a moltiplicarsi. Enzo Multari è attivo qui dal 2012 e propone buone pizze condite con prodotti del ricco territorio circostante ma anche della vicina Campania.



Guardia Piemontese (CS)
PIZZERIA REGINELLA

Via Pantana - Terme Luigiane
Tel. 0982 94049
Aperto a cena
Chiuso la domenica
Ferie: secondo il calendario delle Terme

All'interno delle Terme Luigiane opera una delle più storiche pizzerie "veracemente napoletane" calabresi. Qui alla tradizione non si fanno sconti. Ecco dunque che all'interno di un menù senza troppe velleità sono presenti tutte le pizze più classiche, sapientemente preparate secondo l'antica arte napoletana. Un buon motivo in più per una sana passeggiata termale.

Lamezia Terme (CZ)
TRATTORIA PIZZERIA IL CALABRESE

Via del Progresso, 142-144
Tel. 328 2818356
Aperto a cena
Chiuso il giovedì
Ferie: variabili

Il Calabrese nasce dall'esperienza ventennale nel mondo della ristorazione del maestro pizzaiolo Vincenzo Amendola. La pizza è cotta rigorosamen-

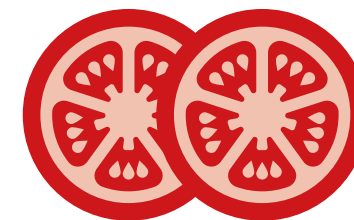
te nel forno a legna dopo una lievitazione che può andare da un minimo di 24 a un massimo di 72 ore e che garantisce una leggerezza straordinaria. L'impasto è realizzato con farine di grani italiani. Nel menù è presente anche la pizza integrale.



Polistena (RC)
PIZZERIA IL RITROVO

Via Fausto Giulio, I Traversa
Tel. 0966 940145 - 3357359437
Aperto a cena
Chiuso il giovedì
Ferie: variabili
www.ilritrovopolistena.it
info@ilritrovopolistena.it

Giuseppe Filocamo è il patron di questo locale creativo con radici ben piantate nel territorio. La pizza, con il sapore del pane antico e la sua croccantezza, è digeribile, ipocalorica e ipolipidica. In alcuni periodi si preparano anche impasti con farine grezze di diversi tipi di grano o con ceci, farro, segale e castagne. All'impasto viene aggiunto olio extravergine di oliva. Il forno è a legna, di ultima generazione.



Reggio Calabria
LIEVITO

Via Filippini, 27
Tel. 0965 813088
Aperto a pranzo e a cena
Chiuso a pranzo dal venerdì alla domenica
Ferie: variabili
www.pizzerialievito.it
info@pizzerialievito.it

La pizzeria, lo staff e il menù sono un mix perfetto. L'attenzione alla ricerca è costante ma semplice, e passa per l'amore per il territorio e i suoi prodotti. Pur avendo iniziato con un forno a legna, oggi Lievito utilizza un forno elettrico in pietra, a volta e con piano girevole. Grande attenzione è dedicata all'olio: sono presenti le migliori etichette regionali. Discorso analogo per la birra, sapientemente consigliata dal personale di sala.



Rende (CS)
N'ATA COSA

Via Trieste, 19
Tel. 800 912227
Aperto a cena
Chiuso il lunedì
Ferie: variabili
www.natacosa.it
social@natacosa.it

La pizza napoletana? È un'altra cosa! Ne sono convinti i titolari di questo locale giovane e pieno di verve che opera a Rende, alle porte delle località turistiche più gettonate del mare di Calabria. La pizzeria è garantita dall'Associazione verace pizza napoletana e i prodotti utilizzati sono scelti in collaborazione con l'associazione Nutrizione umana. L'impasto è realizzato con lievito naturale.

Roggiano Gravina (CS)
PIZZERIA BELLAVISTA DEI FRATELLI GRAVINA

Contrada Forestella
Tel. 0984 507459
Aperto a cena
Chiuso dal lunedì al giovedì
Ferie: variabili

La pizzeria del ristorante dei fratelli Gravina si contraddistingue per l'utilizzo esclusivo di prodotti locali. L'impasto lievita non meno di 72 ore ed è preparato con sola farina di grano calabrese. Il locale è anche adatto a eventi e cerimonie e pertanto si presenta come molto ampio e finemente arredato. Il servizio è altamente professionale ma anche cordiale e disponibile. Nel complesso, una bella esperienza da vivere.



▼
Taverna (CZ)
IL SEMAFORO

Località Pantane, 13
Tel. 0961 922198

Aperto a cena; dal venerdì
alla domenica anche a pranzo
Ferie: variabili

www.ilsemaforosila.it
info@ilsemaforosila.it

L'impasto è l'anima di una buona pizza: ecco perché qui la pizza lievita circa 96 ore. Gli ingredienti della farcitura derivano da un'attenta ricerca di prodotti della tradizione e del territorio, come la patata silana, le cicorie, i porcini. La pizza al metro ha ricevuto diversi riconoscimenti, tra cui il primo premio sia al Campionato nazionale di pizza sia a quello mondiale di pizza piccante.

▼
Trebisacce (CS)
PIZZERIA CAPRARO

Via Pietro Nenni
Tel. 0981 58281

Aperto a cena
Chiuso il lunedì
Ferie: variabili

Attiva dal 1975 a Trebisacce, nel Cosentino, la pizzeria Capraro ha saputo costruirsi una clientela affezionata grazie alla semplicità

delle proprie creazioni, quasi mai ricercate né tantomeno ostentate sui vari canali mediatici. Semplici e ben salde nella tradizione, le pizze di Capraro sono di stampo napoletano e rappresentano ancora oggi una garanzia.

▼
Vibo Valentia
PIZZERIA AMALFI

Viale Affaccio, 88
Tel. 0963 991939

Aperto a cena
Chiuso il lunedì
Ferie: variabili

Amalfi è un ristorante di Vibo Valentia specializzato in cucina di mare realizzata con prodotti freschi e preparati in modo semplice e saporito. Il locale, arredato con gusto tradizionale e riecheggiante gli storici locali di cucina di mare, è però anche una buona pizzeria dove la semplicità delle preparazioni non fa sconti alla qualità delle materie prime e al gusto. Prezzi molto modici.

▼
Airola (BN)
ANTOVIN

Via Caudisi, 11
Tel. 0823 713970

Aperto a cena
Chiuso il martedì
Ferie: giugno-luglio

Antonietta e Vincenzo Tirino aprono questo bel locale ad Airola nel 1997. Il loro figlio, Alessandro, ne è oggi il maestro pizzaiolo. Le pizze sono buone da sempre ma di recente l'introduzione di impasti realizzati con grani antichi delle terre sannite sta offrendo ad Antovin la possibilità di un radicale cambio di rotta. Tutte stagionali le farciture proposte.

CAMPANIA

▼
Alvignano (CE)
PIZZERIA ÉLITE

Corso Umberto I, 150
Tel. 0823 869092

Aperto a pranzo e a cena
Chiuso il martedì
Ferie: fine luglio
www.pizzeriaeliterossi.com
pas.rossi.81@gmail.com

Tra i tanti motivi per un'escursione ad Alvignano, la pizzeria della famiglia – con al banco Pasqualino Rossi, in cucina la madre Rita e, in sala, il fratello di lui, Gianluca – è divenuta una tappa imperdibile. Il merito è di un'accoglienza calda e professionale e soprattutto della pizza di questo giovane maestro inesauribile negli slanci creativi.



▼
Ariano Irpino (AV)
LA PIGNATA IN BELLAVISTA

Contrada Sterda, 19
Tel. 0825 872433

Aperto a cena; il sabato e la domenica
anche a pranzo
Chiuso il martedì
Ferie: variabili
pignatainbellavista@gmail.com

Già noto come ottimo ristorante, di recente La Pignata in Bellavista di Ariano Irpino è divenuto punto di riferimento anche per i sempre più numerosi aficionados della pizza. Buon impasto, ottime materie prime del territorio irpino e anche una versione gluten free sono le sue carte vincenti. L'obiettivo è offrire a tutti la possibilità di assaggiare una buona pizza.



▼
Avellino
DEGUSTA

Via Ammiraglio Ronca, 35
Tel. 0825 784957

Aperto a pranzo e a cena
In estate, chiuso la domenica a pranzo
Ferie: variabili

Nel capoluogo irpino, terra di tanta buona ristorazione, lo chef Giovanni Mariconda ha creato il proprio tempio con Degusta. Oltre a grandi piatti che privilegiano le eccellenze della provincia di Avellino, qui si trovano anche ottime pizze realizzate con materie prime ricercate sull'intero territorio regionale. Vini e birre sono "made in Irpinia".



▼
Aversa (CE)
DODICI

Via Cupa Scoppa, 34
Tel. 081 8112948

Aperto a pranzo e a cena
Ferie: variabili
www.dodici.eu
info@dodici.eu

Peppe Girone, maestro degli impasti di Dodici, è allievo di quella fucina di talenti che è la scuola di Angelo Iezzi. L'impasto qui lievita tra le 48 e le 72 ore ed è realizzato con farine macinate a pietra. Per la farcitura si utilizzano solo materie prime eccellenti. Accanto a lui, il pizzaiolo "comprimario" Stefano De Gais. Il locale offre anche un'ottima cucina. Vini selezionati dal sommelier Giancarlo Ferrandino.



Baiano (AV)
PIZZERIA
LA NAPOLETANA

Via Marconi, 27
 Tel. 081 8243430
 Aperto a cena
 Ferie: variabili

Lo si dichiara sin dal nome: questa è una pizzeria napoletana, secondo tradizione. Siamo alle porte dell'Irpinia, a ridosso dell'Agro nolano. I prodotti utilizzati vengono dunque da due aree ricchissime di eccellenze. La Napoletana è tra le prime pizzerie a proporre la pizza con i legumi (la ceci e zucchine) ma è stata anche tra le prime a sperimentare un dolce di pizza che non sia una classica pizza con crema di nocciole.

Battipaglia (SA)
PIZZAART

Via Rosario, 14
 Tel. 0828 1840582
 Aperto a cena
 Chiuso il lunedì
 Ferie: variabili
 www.pizzaart.eu
 pizzaarte@yahoo.it

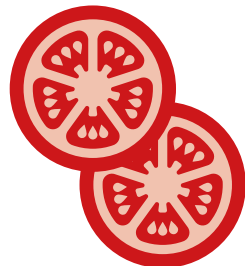
Vito De Vita ed Elga Liberto si definiscono "chef dei grani". La loro passione è infatti riuscire a rendere patrimonio comune le ricerche compiute sui grani. In pizzeria sono così utilizzati impasti di vario tipo: integrale con croccante di cereale, nero, di grano arso e quello con blend di grani carosella, saraolla e romanella. Le pizze in menù sono tradizionali, da condividere e "da meditazione".



Battipaglia (SA)
PIZZERIA
TRE VOGLIE

Via Serroni, 10-14
 Tel. 0828 370533
 Aperto a pranzo e a cena;
 dal venerdì alla domenica
 solo a cena
 Ferie: variabili

Non è dato sapere quali siano le tre voglie dei titolari ma sappiamo per certo che le nostre sanno soddisfarle tutte attraverso la pizza che porta il nome del locale: pomodoro datterino giallo, mozzarella di bufala (prodotta proprio a Battipaglia), salsiccia stagionata di cinghiale, carne piccante, chiodini e cipolla rossa di Tropea. Ma questo è solo un esempio. L'impasto può essere tradizionale, al kamut o integrale.



Benevento
08CENTO24

Via Traiano, 65
 Tel. 0824 24049
 Aperto a pranzo e a cena
 Chiuso il lunedì
 Ferie: variabili
 geronimosas.2004@yahoo.it

Il claim del locale è: «non chiedeteci le ricette ma le materie prime». Appare dunque evidente che la ricerca di farine e condimenti è qui il principale elemento di attenzione. L'impasto è ottenuto con farine di grani antichi da agricoltura biologica coltivati nella vicina Pietrelcina. Ottimi gli ingredienti per le farciture, perlopiù provenienti dagli orti custodi della biodiversità sannita.

Benevento
L'OASI DELL'ANTICA
QUERCIA

Contrada Epitaffio, 13
 Tel. 0824 360108
 Aperto a cena
 Chiuso il lunedì
 Ferie: variabili
 www.oasidellanticaquercia.it
 info@oasidellanticaquercia.it

Ernesto Varricchio è un imprenditore che ha cambiato

strada più volte e che di recente è approdato al mondo della pizza, affascinato da farine e lieviti. All'Oasi dell'Antica Quercia gli impasti sono realizzati con lievito madre e farine integrali macinate a pietra. Le materie prime sono un'istantanea delle eccellenze italiane e internazionali. Il risultato è una pizza dal gusto eccellente che sa far parlare di sé.



Caggiano (SA)
GROTTO

Via Roma
 Tel. 320 0229051
 Aperto a cena
 Chiuso il martedì
 Ferie: variabili

Angelo Rumolo è stato insignito nel 2016 del prestigioso premio "Pizza chef emergente del Sud Italia". Giovanissimo, con tanta passione e dedizione al lavoro, Angelo ha saputo conquistare da Caggiano (a ridosso del confine con la Basilicata) l'attenzione di molti "ricercatori di pizza" ma soprattutto di una vasta clientela. Ottime le pizze ma eccellente il lavoro di scandaglio e relazioni per ottenere materie prime di altissima qualità.

Caiazzo (CE)
ANTICA OSTERIA
PIZZERIA
STEFANO PEPE

Piazza Porta Vetere, 4
 Tel. 0823 868401
 Aperto a cena
 Chiuso il lunedì
 Ferie: variabili
 www.anticapizzeriapepe.it

Aperta nel 1962 da Stefano Pepe, l'Antica Pizzeria di Caiazzo è sicuramente tra i luoghi più interessanti per conoscere la storia della pizza nell'alto Casertano. Oggi come allora l'impasto viene lavorato "a braccia" e realizzato secondo la tradizione codificata nel disciplinare dell'Associazione verace pizza napoletana. Posto ideale per degustare un'ottima margherita ma anche tante altre pizze classiche.

