



Al â??Terra Nostraâ?? di Oriolo la pizza Ã?? unâ??opera dâ??arte



Si fa presto a dire pizzeria

Chiamare per cognome Federico Ã?? quasi un volerlo deturpare di quellâ??informalitÃ? bella con cui ci interfacciamo a un amico o a una persona di famiglia.

Scrivere: â??il signor Federico Carpitella, gestore del ristorante/pizzeria Terra Nostra di Orioloâ?|â?• sarebbe una svalutazione di un posto unico nel suo genere e confonderlo con altre centinaia di migliaia generalizzandolo in stereotipo. Quando diciamo pizzeria ci vengono alla mente quelle immagini di posti affollati, caciaroni, con odori impregnanti e uno stuolo di camerieri indaffarati e approssimativi che devono sbarcare la serata portandoci una pizza. Al â??Terra Nostraâ?• di Oriolo, locale nato con principi ispiratori nettamente diversi, tutto questo non Ã?? non titolare, nÃ© gestore, Federico ti invita a mangiare in quella che sente e conduce come casa sua. Non ha tantissimi posti, ma nemmeno pochi, spazi adeguati a godersi una serata nellâ??intimitÃ? di coppia, nella convivialitÃ? di una famiglia o nella goliardia di un gruppo di amici; ad accogliervi câ??Ã? lui, Federico, che non prende ordinazioni ma vi racconta cosa vi farÃ? mangiare in quel posto che rappresenta la trasfigurazione del suo sogno di ragazzo, di qualcosa di sentito e realizzato nel suo fantasticare visionario. La pizza Federico la fa con

meticolosa attenzione ai particolari, perché non passi come il pasto dozzinale e veloce, spartano e senza pretese ma sia invece l'accesso all'esaltazione dei gusti; distilla gli ingredienti, che sceglie con cura e raffinatezza. Farine biologiche di alta qualità, polpe di pomodori locali, verdure e condimenti delle botteghe di quella terra sua che sente il posto dove è nato e cresciuto. L'attenzione alla lievitazione, lunga e naturale, che rende l'impasto digeribile e gustoso, leggero e fragrante; una fragranza che permane anche quando la pizza si raffredda, quella croccantezza che è musica per il palato e opera d'arte per gli occhi. Prima della pizza non si scappa ai suoi supplì, di cui va orgoglioso, sono come quelli che mi faceva la nonna dice. Anche in questo caso, non un frittume dozzinale e pesante ma qualcosa di friabile e asciutto, pastoso e raffinato. Solo il conto finale vi farà ridestare dalla sensazione di essere stati ospiti a casa sua, sebbene anche quello, il conto, mantenga la contenutezza che è d'altri tempi, quando il giusto e il gusto vanno in mediazione per conquistarvi per sempre.

Gianluca Di Pietrantonio

Redattore L'agone

L'agone 2024