I tre moschettieri della pizza a Casa Sanremo

L’edizione 2022 ha visto l’allestimento della prima pizzeria aperta al pubblico di Casa Sanremo che, nella settimana del Festival, ha sfornato centinaia e centinaia di pizze veraci napoletane. Dietro al forno, “armati” di pala c’erano anche **Angelo Pezzella, Valentino Libro e Pino Celio**, autentici pizzaiuoli napoletani, campioni del mondo e titolari di altrettante celebri pizzerie, rispettivamente*: Angelo Pezzella – Pizzeria con Cucina, Libro’s 33* e *Lucignolo Bella Pizza* che, quest’anno, faranno un piacevole ritorno a Casa Sanremo.

A proposito di questa loro riconferma nella pizzeria dell’hospitality del Festival, abbiamo intervistato i “tre moschettieri” che ci hanno dato qualche anticipazione di quello che vedremo nella settimana più musicale dell’anno:

– Angelo Pezzella, quest’anno tornerete a Casa Sanremo: cosa porterete?

La Pizza, declinata in tantissime varianti, tra cui una pizza dedicata alla città di Sanremo, realizzata con prodotti del luogo, di cui stiamo definendo i dettagli. Tante pizze, tanti sapori ma un prodotto sempre eccezionale.

– Valentino Libro, com’è tornare a Casa Sanremo dopo un anno?

È grandissimo un piacere tornarci, perché è stata bellissima esperienza. Quest’anno **siamo ancora più carichi perché abbiamo un’idea più precisa di cosa ci aspetta e vogliamo fare ancora meglio**. Già dopo la fine del Festival abbiamo valutato attentamente quello che è andato e quello che poteva essere fatto meglio e siamo pronti a correggere il tiro sui dettagli da migliorare, per dare il nostro contributo e fare l’evento ancora più grande.

– Pino Celio, quale novità ci saranno rispetto all'anno scorso?

Sicuramente la pizza tradizionale che i tanti ospiti di Casa Sanremo hanno gustato e apprezzato tantissimo nella scorsa edizione ma anche una **pizza un po' più *gourmet,*** che stiamo mettendo a punto in questi giorni, sperimentando l'abbinamento tra **pistacchi, Carmasciano e cipolla caramellata.**

– Angelo, cosa hai portato a casa da quest'esperienza?

È stata davvero un'esperienza stimolante, posso dire che Casa Sanremo è stata una bella vetrina per tutti i pizzaioli che vi hanno preso parte… Per quanto mi riguarda, poi, mentre stavo lì, fui chiamato per partecipare a "*Le Strade della Mozzarella*" di Paestum, un convegno divenuto ormai internazionale a cui tenevo tanto. Mi piace pensare che è stata una piacevole coincidenza ricevere quella chiamata proprio a Sanremo.

– Quindi possiamo dire che Casa Sanremo porta bene?

Sì, sicuramente sì. Il riscontro più grande, però, personalmente, lo prendo sempre dal pubblico che resta soddisfatto del mio servizio perché, alla fine, a Casa Sanremo sono venuto e verrò per fare le pizze e far conoscere quanto di meglio so fare: poi, certo, **tanti dopo mi fermavano per strada dicendo "*ti ho visto a Sanremo*", anche perché, tra le altre cose, stando lì, siamo finiti su *Emigratis*, di Pio e Amedeo**, su ***Striscia la notizia*** e in tanti speciali dedicati a Casa Sanremo andati in onda sulle reti nazionali come Canale 5 e RaiUno, solo per citarne alcuni… la mia missione però lì è fare le pizze, e farle bene.

– Valentino, cosa ami di più del tuo lavoro?

Il pubblico, perché alla fine è sempre il pubblico che ti premia. In me la passione per la pizza nasce anni e anni addietro ma ho imparato che sono sempre e solo le persone a

definire cosa è eccellente e cosa no.

– Tra tutte le tue pizze, qual è la tua preferita?

La bufalina tutta la vita, perché è con questa pizza che ho vinto il Campionato del Mondo, un prodotto molto semplice ma fatto con ingredienti selezionati: pomodoro bio, fette di mozzarella di bufala campana Dop e olio EVO Dop, una vera poesia.

– Pino, com'è lavorare in "trasferta", senza tutti i comfort del tuo locale a disposizione?

Per me è ancora più emozionante: ti fa sentire in "competizione" con gli altri, scatena quella sana rivalità che significa lavorare con più impegno e meglio.

– A proposito di emozioni: qual è stata la più grande della scorsa edizione?

Tutto è stato magico: abbiamo portato la Pizza a Sanremo, facendo qualcosa di veramente eccezionale. Dalla pizzeria di Casa Sanremo passavano circa 2-3 mila persone al giorno, tutti a farci i complimenti, a dirci quanto eravamo bravi e per noi, tutti ragazzi di Napoli, essere arrivati fino al Festival è stata davvero una grande soddisfazione.

– Angelo, l'anno scorso l'arte del pizzaiuolo è divenuta Patrimonio dell'Unesco: hai potuto notare se è cambiato qualcosa nella percezione delle persone?

Sì, credo che qualcosa sia cambiato. L'anno scorso, a Casa Sanremo, abbiamo festeggiato questo traguardo in grande stile anche insieme ad Alfonso Pecoraro Scanio, Presidente della Fondazione UniVerde, già Ministro delle Politiche Agricole e dell'Ambiente, e Jimmy Ghione, che ha documentato il tutto con le telecamere di Striscia la Notizia. Con qualche collega, poi, ci stiamo organizzando anche per celebrare degnamente l'anniversario di questo importante riconoscimento.

– Valentino, cosa consiglieresti a un ragazzo che vuole intraprendere il tuo mestiere?

È necessario avere un grandissimo spirito di sacrificio, perché i risultati tardano ad arrivare, però una volta che si è entrati nella giusta mentalità, la strada è in discesa.

– Pino, secondo te, cosa ha reso la pizza napoletana così famosa al mondo?

Nel mondo e sulla tavola degli italiani la pizza non mancherà mai, in qualsiasi parte del mondo vai, anche se la cucina locale può non piacerti, se cerchi una pizzeria, alla fine qualcosa riesci a mangiare… forse la semplicità è stata il suo successo e anche il fatto che, il suo nome, rimane invariato in qualsiasi lingua, poi il fatto che l'anno scorso l'Unesco ha dato quest'importante riconoscimento all'arte del pizzaiuolo, sicuramente ha contribuito e contribuisce alla sua fama.

– Un'ultima domanda per tutti e tre: cosa non deve mai mancare in una buona pizza?

Angelo – Cito tre ingredienti, da cui non si può prescindere se si vuole avere un buon prodotto: ***passione, umiltà e rispetto***, intesi come amore per tutto quello che si fa.

Valentino – Secondo me l'olio: **un olio buono caratterizza una buona pizza** perché è l'ingrediente finale; io, ad esempio, lo utilizzo a crudo, ed è proprio come mettere la ciliegina sulla torta. Al contrario, se si utilizza un olio scadente, il prodotto finale viene penalizzato inevitabilmente.

Pino – Per la mia pizza **la cosa importante è la lievitazione, capace di dare la giusta maturazione all'impasto, rendendolo più leggero e digeribile**. Poi, ovviamente, per condire pomodoro San Marzano, un buon fiordilatte, basilico e olio EVO.

a cura di Vincenzo Russolillo