

# Francesco Santorelli, una storia di rivincita nello sport e nella ristorazione

Prima di iniziare a raccontarvi questa storia voglio porgervi una domanda: **avete mai provato a socializzare con chi vi vive accanto?** Ovviamente parlo di vera socialità, quella che tanti predicano sul web, ma che pochi concretizzano nella realtà. Già... mi riferisco a interazioni sociali tra persone che casualmente si trovano a vivere accanto, ma che in realtà non si conoscono, o meglio, che spesso non sono interessate a farlo.

Eppure... già, eppure viviamo in un'epoca di grandi connessioni virtuali, e, purtroppo, molto meno di relazioni che presuppongono veri rapporti di conoscenza. Mi riferisco a quei 'legami di vicinato' che si consolidano nel tempo, ma soprattutto dal vivo, e che spesso aiutano reciprocamente, rendendo meno soli, chi solo spesso viene a trovarsi per le circostanze della vita. Senza alcun dubbio la frenesia dei nostri tempi, i timori e la diffidenza, non facilitano le relazioni sociali dal vivo. In questa veloce era digitale, rapportarsi sui social network dà l'illusione di una maggiore sicurezza, con meno rischi e interferenze nella nostra sfera privata.

***Ma ora vi chiedo: tutto ciò a che prezzo? Apparire e non essere, riempire vuoti senza viverli realmente.***

Ebbene, ho voluto fare questa premessa perché recentemente, dopo l'ennesimo cambio di residenza, mi sono trovata in queste circostanze: tra persone vicine e sconosciute, che, nonostante i numerosi impegni reciproci, hanno deciso di cambiare lo stato delle cose. Come dico sempre, la conoscenza delle persone e la condivisione di esperienze è di grande emozione

ed arricchimento. È per questo che oggi voglio raccontarvi la storia di un giovane uomo, in un certo senso 'a me vicino', che ho molto apprezzato per la forza e la determinazione che ha dimostrato nel vincere una grande sfida: la vita e gli ostacoli che ci pone.

***Vi presento Francesco Santorelli, atleta della Briantea84.***



Complice di questa storia è la bella 'Mbriana, spirito benevolo portatore di serenità e buon auspicio, protettrice delle case e dei luoghi in cui è ben accolta. Una fata buona

nata da un'antica leggenda partenopea, che sta accompagnando Francesco nella sua nuova avventura in un campo diverso dal solito: quello della ristorazione. Immagino già le vostre facce stupite! Legami di vicinato, spiriti, leggende... ma di che cosa stiamo parlando direte?! Be', mi sa che avete proprio ragione. Forse è il caso di partire dall'inizio...

**Francesco Santorelli**, classe 1992, è stato un bambino come tanti che a Napoli, sua città natale, amava giocare a calcio con gli amici. Un'infanzia bruscamente scossa a sei anni, dopo che un'auto accidentalmente l'ha investito per strada, causandogli una seria disabilità motoria. Un evento traumatico che, dopo le conseguenti difficoltà di adattamento, ha dato via alla sua seconda vita. Fondamentale il supporto della famiglia, essenziale la sua determinazione, ma soprattutto la sua voglia di socialità. Di fatto, dopo alcune esperienze di sport individuale, il bisogno dello spirito di squadra lo ha portato a scegliere il basket in carrozzina. Inizialmente con la Ciss Napoli, poi, dopo la chiamata in Brianza, terra in cui si è trasferito stabilmente, con la **Briantea84**, società sportiva paralimpica con cui dal 2013 ad oggi ha vinto ben 21 trofei.

### ***E la bella 'Mbriana direte? Cosa c'entra in tutto ciò?***

Ebbene, Francesco, oltre ad avere la passione per lo sport di squadra, da buon napoletano ama la pizza. Non contento dei traguardi raggiunti, si è voluto fissare un nuovo obiettivo: diventare ristoratore. Un progetto che gli ha fatto scattare una molla, o meglio, che lo ha portato all'apertura di una pizzeria a Monza: **'Mbriana Pizza & Food'**. Un locale inaugurato nel gennaio del 2022 insieme al cugino **Giuseppe Corrado**: formazione alberghiera a Napoli, tirocinio a Londra, realizzazione personale in Brianza. *"Sai Cinzia, a Napoli posso affermare di aver imparato a fare la pizza, ma a Londra certamente ad accettare le tante ore di lavoro che la ristorazione impone."*



**Pizze e Sfizi** con materie prime selezionate campane e brianzole, che ho assaggiato e molto apprezzato la sera in cui sono andata a trovare Francesco nel suo locale. In realtà per noi due trovarsi a tu per tu è molto facile. Come ho già scritto, il destino ha voluto che Francesco sia in un certo

sensò 'a me vicino', o meglio, per dirla tutta, che sia un mio buon vicino di casa. Ecco svelato l'arcano. Vicini di casa che nonostante i molti impegni hanno deciso di tanto in tanto di trovarsi e raccontarsi, magari, aggiungo io, accompagnati da un buon calice di vino e qualche specialità acquistata durante i nostri viaggi. Piccoli momenti di vita che rendono speciali i rapporti tra le persone che casualmente si trovano a vivere accanto.



***Si è soliti dire che tutto quel che ci accade ha un senso. Personalmente ci credo fermamente. Sono convinta che ci creda anche Francesco.***



Mbriana Pizza & Food – Via Marsala 14, Monza –  
[www.mbrianamonza.it](http://www.mbrianamonza.it)

---

## Storie di ristorazione familiare... perché l'unione fa la forza, anche nel gusto.

Papà Vittorio e mamma Silvana, con Alex, Valentino e Ilaria:  
Gusto Tondo

Come dico spesso, il passaparola delle persone di fiducia nella scelta della ristorazione e delle produzioni,

rappresenta la mia guida più importante. Consigli utili che mi guidano, e che mi portano a visitare belle realtà artigianali. *E' questa l'Italia vera, quella artigiana, il cuore del nostro paese. L'Italia del cibo e del vino, fatta di famiglie, di uomini e di donne, di territori e dell'arte del fare e di comunicare.*

È con questi pensieri che, seguendo il consiglio di un amico, sono arrivata a "Gusto Tondo", una stuzzicheria italiana situata a Cermenate, in provincia di Como. Un'intera famiglia impegnata nella gestione di un luogo di ristoro, che mi ha permesso di prendere la palla al balzo, o meglio una pizza, per scrivere di ristorazione familiare. Sono tante le belle storie di famiglia legate al gusto.



*Energie e passioni che unendo le forze fanno quadrato.* Fare ristorazione richiede impegno ed orari che spesso non favoriscono l'armonia familiare. La cosa saggia, ove possibile, è lavorare insieme, unendo la passione per la cucina al calore del focolare domestico.

Quella di Gusto Tondo è *una storia che nasce in Calabria* con papà Vittorio occupato per ben quarantanove anni nel suo bar a Sant'Agata di Esaro, in provincia di Cosenza, e mamma Silvana in un ritrovo per i giovani del luogo. Dopo gli studi dei figli nel settore linguistico-alberghiero, la decisione di trasferirsi in Lombardia è stata una scelta d'obbligo. Lavorare per lo più nella stagione estiva non era sufficiente.





E' così che sono arrivati a Cermenate, e, dopo alcune esperienze lavorative, insieme si sono uniti in un progetto di ristorazione alla portata di tutti, ma di qualità. Pizze, taglieri, stuzzicherie e panini fatti da loro, in un ambiente giovane e accogliente in cui le tracce della storia dei protagonisti è ben visibile. Entrando nel locale mi hanno colpito alcune coperture fatte con piccole sezioni di tronchi di faggio e ontano, incollate ad una ad una da papà Vittorio. Una vecchia radio e alcuni oggetti qui e là, mi hanno dato la sensazione della loro voglia di ricominciare, senza perdere però, le tracce della loro storia.



Un venerdì sera passato chiacchierando a tavola sulle scelte relative ai prodotti che intendono usare in cucina. *Una ristorazione concepita come collegamento tra consumatori ed aziende agricole*, precedentemente visitate e verificate da loro. Offrire materie prime italiane di qualità, dando nel contempo ai clienti la possibilità di acquistarle. Generazioni diverse che uniscono la tradizione e l'artigianalità del mondo del gusto che ha voglia di semplicità e di ritorno alla tradizione.

A proposito... mentre parlavamo, mi hanno preparato una pizza fatta con una buona farina e ottimi ingredienti. "Bella di mamma", da un'idea di mamma Silvana: pomodori San Marzano,

cipolla stufata, salsiccia al finocchietto selvatico, e, dopo cottura, scaglie di Pecorino di Pienza (Siena). In abbinamento ho scelto un Licurgo Sangiovese DOC Riserva Montecucco dell'Azienda Agricola Perazzeta di Montenero d'Orcia (Grosseto).

*Una bella serata di gusto passata in famiglia...*

Gusto Tondo Famiglia Ranuio – Info 328 7882554  
Twitter @gusto\_tondo – Instagram @GUSTO\_TONDO

Via Alcide De Gasperi, 29  
Cermenate (CO)

---

## **La 'Pizza' può aiutare l'agricoltura? Rispondono i pizzaioli.**

La pizza a sostegno dell'agricoltura.

Chi mi conosce sa che spesso scrivo o pubblico foto partendo da piccole provocazioni. Per questo, solo pochi giorni fa, accettando l'invito ad un evento organizzato da Confagricoltura ho scritto: La 'Pizza' può aiutare l'agricoltura? Ovviamente sì, ma come sempre tutto dipende dalle persone, in questo caso dai pizzaioli e dalla loro ricerca delle materie prime.

Utilizzare i prodotti di realtà agricole selezionate e rispettose dell'ambiente, significa promuovere il territorio italiano. Non per niente la pizza per eccellenza è la Margherita, chiamata così in onore della Regina Margherita di Savoia che, con il verde bianco e rosso, i colori del

tricolore, è simbolo del made in Italy.

Il 1' Settembre, alla "Vigna di Leonardo" di Milano, prestigiosa location dove Leonardo da Vinci coltivava la sua vigna, si è festeggiato la pizza. Una preparazione a base di prodotti semplici nata a Napoli alla fine dell'800 dal genio italiano. Farina, lievito, pomodoro, mozzarella e olio extravergine di oliva, sono gli ingredienti principali di un alimento completo conosciuto in tutto il mondo, simbolo dell'italianità e della convivialità.



**Non c'è "pizza" senza buone "materie prime". Non ci sono buone materie prime senza sostegno all'"agricoltura".** Ognuno di noi può fare qualcosa in tal senso attraverso i propri acquisti. Per questo, ho rivolto la domanda ad alcuni dei

pizzaioli presenti alla manifestazione: **“La Pizza Capolavoro Universale”**.

- Risponde **Stefano Callegari**, Romano Doc. Nei suoi locali a Roma, oltre alle pizze tradizionali, potete trovare il “Trapizzino”, un triangolo di pizza farcito con i piatti tipici della cucina romana.

*Cinzia, in realtà la maggior parte delle materie prime che utilizzo per gli ingredienti delle mie pizze vengono da fornitori romani che, a loro volta, hanno contatti diretti con gli agricoltori.*

*Posso dirti che per le patate, che è un ingrediente fondamentale che utilizzo non solo per condire la pizza ma anche nella preparazione – ad esempio – delle crocchette di patate, mi fornisco da un coltivatore diretto dell’alto fucino, precisamente da Luco dei Marsi.*

- Risponde **Johnny Di Francesco**, originario di Napoli. Pizzaiolo fin dalla tenera età, ha vinto i Campionati mondiali a Parma. Lavora e vive a Victoria, in Australia.

*Like any quality food, how good a pizza tastes is a direct result of the produce used. I insist on using top quality produce at all of my restaurants to ensure the quality of my pizza is also the best it can possibly be. I have built a reputation for quality food, and part of the reason for this is because I have long standing relationships with my suppliers. Fresh ingredients are important to me, and due to the volume of pizza we make at my restaurants, we have direct relationships with some farmers such as basil growers. Indirectly we also support dairy farming, wheat farmers, and tomato growers who supply the raw products to our suppliers. My supplier relationships are important, and I recognise the importance of farmers in Australia, which is why I will always support them.*

*Come per ogni cibo di qualità, il sapore della pizza è il risultato diretto dei prodotti utilizzati. Personalmente scelgo buoni prodotti per tutti i miei ristoranti, al fine di garantire la qualità della mia pizza nel miglior modo possibile. Ho costruito una reputazione proprio sul cibo di qualità, mantenendo rapporti di lunga data con i miei fornitori. Gli ingredienti freschi sono fondamentali, per me, e per il volume della pizza preparata nei miei ristoranti. Abbiamo rapporti diretti con alcuni agricoltori, come con i coltivatori di basilico. Indirettamente, inoltre, sosteniamo la produzione lattiera, i coltivatori di grano, e i coltivatori di pomodori che conferiscono le materie prime ai nostri fornitori. Le relazioni che instaurò con loro sono importanti, perché sono consapevole dell'importanza degli agricoltori in Australia. E' per questo motivo che li sosterrò sempre.*

- Risponde **Giorgio Sabbatini**, veronese. E' il referente della Scuola Italiana dei Pizzaioli ad Expo Milano 2015. Gestisce e svolge la sua attività a Verona, nel locale di famiglia. Campione Europeo nel 2011 e mondiale nel 2012 nella categoria Pizza a due.

*Cinzia, rispondo alla tua domanda come consumatore prima che pizzaiolo. Non dimentichiamo che la pizza è un piatto che all'origine nasce come economico. Per questo, i miei prodotti devono seguire lo stesso principio. Collaboro con il giardino botanico del Baldo per le verdure. Oltre all'attenzione per la stagionalità, tendo a rivalorizzare piante mai utilizzate sulla pizza, abbinandole a ricotta e stracchini: un mix di dolce e salato.*

*Per i formaggi mi affido all'azienda agricola Fenilazzo di Desenzano del Garda, che produce latte e formaggio di qualità che utilizzo nelle competizioni. Facendo un giro nelle nostre campagne si scoprono un mondo di sapori e di profumi che ci possono aiutare e migliorare.*

- Risponde **Graziano Bertuzzo**. Campione Italiano di Pizza,

maestro istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli di Caorle, e giudice ai più importanti Campionati del mondo.

*Per chi fa il nostro mestiere, le materie prime sono molto importanti, così come è molto importante la fiducia che si crea con i fornitori. Per noi pizzaioli una delle materie prime fondamentali per ottenere ottimi impasti è la farina. Conoscendo le giuste specifiche tecniche della farina che utilizziamo possiamo scegliere il tipo di impasto da proporre alla nostra clientela. Quindi, il primo rapporto di fiducia va creato con il molino per avere sempre la stessa qualità di farina e con sempre le stesse caratteristiche per poter dare ai clienti omogeneità nel prodotto.*

*Anche l'essere istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli mi è servito a sperimentare e utilizzare nuovi grani e nuove farine come kamut, farro, segale, le biologiche ecc. e tecniche e impasti innovativi. Superato lo scoglio dell'impasto possiamo parlare di materie prime che riguardano la farcitura, importanti anch'esse per avere un'ottima pizza. Nel mio locale, assieme ai miei collaboratori, offriamo alla clientela una varietà di prodotti che segue la stagionalità, con ingredienti che prendiamo freschi e elaboriamo a nostro piacimento. Quindi accanto ai prodotti tradizionali da pizzeria, inseriamo nel nostro menù delle valide alternative fresche che utilizziamo preparandole a volte seguendo la tradizione del nostro territorio e altre usando un po' di innovazione culinaria.*

*Vicino al mio locale ci sono molte aziende agricole e collaboriamo con molte di loro in base alla stagione e alle materie prime che offrono, non abbiamo nessun legame ma conosciamo i proprietari tanto da fidarci della loro produzione. Nell'ultimo periodo, visto anche le molte intolleranze che nascono, stiamo collaborando con una nuova azienda la "Artigiana Vegana s.r.l." per avere in menù una piccola selezione di prodotti vegani che oltre a richiamare*

*quella fascia di clientela che non mangia prodotti animali, che però sappiamo essere ancora troppo esigua, può aiutare chi ha problemi di intolleranza a passare una serata in compagnia degli amici senza dover rinunciare a gustarsi una buona pizza e che non gli crei problemi.*

*La mia pizzeria compie 40 anni quest'anno e come io ho creato un rapporto di fiducia con i miei fornitori, allo stesso modo sono riuscito a creare un legame con i miei clienti che continuano a scegliere noi dandoci così la conferma che stiamo lavorando nel modo migliore.*



Concludo con un pensiero di **Mario Guidi, presidente di Confagricoltura**: “Il nostro è un paese che spesso nega le sue capacità. Eppure abbiamo tante eccellenze fatte anche da piccole aziende agricole. Noi italiani creiamo capolavori. Siamo invidiati nel mondo per il nostro saper fare.” Condivido

pienamente. Aggiungo solo che la cosa importante che dovremmo imparare, è comunicare meglio ciò che sappiamo fare e che ci invidiano nel mondo: **il genio italiano.**

### **Un po' di dati :**

- I pizzaioli in Italia sono 2.000, considerando gli impieghi stagionali il numero arriva fino a 4.000.
- In Italia si vendono 5 milioni di pizze al giorno, 56 milioni alla settimana, 1,6 miliardi all'anno.
- Gli italiani mangiano circa 7, 6 kg di pizza pro capite. Negli USA il consumo è di 13 kg a persona.

### *Materie Prime*

#### **Frumento tenero**

- Numero aziende agricole con produzione abituale di grano tenero: 150.000
- Superficie media coltivata: 600.000 ettari.
- Produzione media: 2.900.000 tonnellate.
- Valore totale medio della produzione: 550 milioni di Euro.
- Prime quattro regioni produttrici: Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia e Veneto.
- Numero e fatturato imprese del settore molitorio: 230 molini con 2.500 milioni di Euro.
- Numero e fatturato imprese del settore prodotti da forno: 1.200 con 5.000 milioni di euro.

#### **La Mozzarella**

- Allevamenti Bovini: oltre 32.000
- Allevamenti Bufalini: circa 2.500
- N' Vacche da latte: 1,8 milioni.
- N' Bufale: 238.000 circa.
- Produzione di latte vaccino: 11 milioni di tonnellate.
- Produzione di latte bufalino: 194 mila tonnellate.
- Mercato della Mozzarella di Vacca: 155,1 mila

tonnellate, di cui per pizza 94,2 mila tonnellate.

- Mercato della Mozzarella di Bufala: 38,8 mila tonnellate.
- Valore di mercato della Mozzarella: 1,6 miliardi di Euro.

### **Pomodoro da industria**

- Superficie media coltivata: 77.465 ettari.
- Produzione media: 461.417,94 tonnellate.
- Prime quattro regioni produttrici: Emilia Romagna, Puglia, Lombardia, Veneto.
- Valore dell'export: 1.493 milioni di Euro.

### **Olio Extra Vergine di Oliva**

- Numero aziende agricole con produzione di olive: 775.783
- Superficie coltivata: 1.141.282 ettari.
- Produzione olive: 217.162,44 tonnellate
- Produzione olio 2013: 4.637.007
- Valore dell'export: 1045 milioni di Euro.
- Prime quattro regioni produttrici: Puglia, Calabria Sicilia e Campania.

Fonte: Dati Centro Studi Confagricoltura



# Francesco e Salvatore Salvo & Enrico e Roberto Cerea: otto mani per una pizza con le stelle

In testata Francesco e Salvatore Salvo con due loro collaboratori.

Dov'ero rimasta con Francesco e Salvatore Salvo... ? Ah si, ero rimasta nella loro pizzeria a San Giorgio a Cremano in provincia di Napoli. Era il Settembre del 2013. La storia è

iniziata lì, o meglio, prima sul web attraverso uno scambio di mail, poi di persona, come piace a me stringendosi le mani mentre parlando ci si guarda negli occhi.

Titolari della pizzeria '**Salvo Unica Sede**', Salvatore e Francesco sono un punto di riferimento per chi ama la pizza di qualità fatta con buone materie prime.



20 Settembre 2013 – Pizzeria '**Salvo Unica Sede**' – San Giorgio a Cremano (NA)

Sono una passionale, e come tale quando vedo passione e voglia di fare bene, il mio interesse prende il sopravvento. Approfondire queste conoscenze mi porta, appena possibile, nei luoghi dove le storie hanno origine.

Lo scorso 26 Maggio presso la Residenza Cantalupa di Brusaporto, in provincia di Bergamo, si è svolta una cena a otto mani che ha visto protagonista la pizza napoletana di Francesco e Salvatore Salvo. Otto mani perché insieme a loro la pizza è stata interpretata dai padroni di casa **Enrico e Roberto Cerea**.

Queste interpretazioni hanno dato vita alle 'pizze stellate' grazie ad una serie di collaborazioni tra i due fratelli Salvo e alcuni chef di varie regioni d'Italia. Un segno tangibile di chi si distingue per la voglia di 'fare bene' ma soprattutto di 'fare insieme'.

Dico spesso che – da cosa nasce cosa – e così è stato. È nata così la mia amicizia con Francesco e Salvatore. Ritrovarsi in questa serata è stata l'ennesima riprova del fatto che, quando un rapporto è basato sulla stima, non ci si perde.

Un incontro speciale in una location da sogno: la Residenza Cantalupa dei fratelli Cerea, un'oasi di ristoro e di benessere nella verdeggiante Brusaporto in provincia di Bergamo.



26 Maggio 2014 – Residenza Cantalupa F.lli Cerea – Brusaporto (BG)

Non conoscevo Enrico e Roberto Cerea. Quella sera però ho avuto modo di apprezzarli per la semplicità e la cortesia che mi è stata dimostrata. Il loro ristorante – **Da Vittorio** – porta il nome del padre scomparso qualche anno fa. Un uomo dalla lunga esperienza nella ristorazione che ha creato, insieme alla moglie Bruna e ai figli Francesco, Enrico, Roberto, Barbara e Rossella, il primo Relais Chateau della Bergamasca.



26 Maggio 2014 – Residenza Cantalupa – Cerea & Salvo

Queste sono le otto mani, tra San Giorgio a Cremano e Brusaporto, che hanno dato vita ad una serata dedicata alla

pizza a cui ho avuto l'onore e il piacere di partecipare, ma attenzione... anche di gustare! Non ci credete? Bè, io ho le prove!

*Si aprano le danze... che abbia inizio la sfilata delle pizze!*



26 Maggio 2014 – Al lavoro!



Margherita del Vesuvio : Pomodori del Piennolo del Vesuvio dop delle cantine Olivella, Mozzarella di Bufala Campana dop, Olio Extra Vergine del Vesuvio delle cantine Villa Dora e basilico



Cosacca : Pomodorino di Corbara, Pecorino di Bagnoli  
Irpino, Olio Extra Vergine Biologico delle Colline  
Salernitane dop della cantina San Salvatore e basilico



Marinara: Antico pomodoro di Napoli "Miracolo di San Gennaro", origano selvatico di montagna, aglio di Sulmona, Olio Extra Vergine di Oliva monocultivar Ortice di Capolino Pellingieri e basilico



Cipollotto ed alici : Cipollotto nocerino, Alici fresche, Mozzarella di Bufala Campana dop, scaglie di Caciocavallo Podolico Irpino stagionato un anno, Olio Extra Vergine d'oliva biologico Valli Trapanesi dop dell'azienda agricola Titone e basilico



La pizza stellata dei Fratelli Cerea : Provola affumicata di bufala campana, pomodorino del Piennolo, baccalà cotto a bassa temperatura, crema di patate e pesto genovese



Pizza fritta : ripiena di Ricotta di Bufala Campana, Mozzarella di Bufala Campana affumicata, Cicoli di maiale di Kuoko Mercante Mario Avallone e pepe nero di Rimbas – Malesia

---

## **Due 'donne col cappello' in Pizzeria da... Francesco e Salvatore Salvo!**

*Dove eravamo rimasti con le 'donne col cappello'?! Ah si,*

*eravamo rimasti che io e Giulia Nekorkina, dopo il tour in Costiera Amalfitana, ci dirigevamo a Napoli con lo sguardo incantato rivolto al Vesuvio...*

Si, perché finalmente avevo organizzato, con l'aiuto dell'amico Giustino Catalano, un incontro a San Giorgio a Cremano in provincia di Napoli, con **Francesco e Salvatore Salvo**, pizzaioli da tre generazioni.

Due donne col cappello, una lombardo-veneta e una romano-moscovita, in giro per Napoli a dare colore alla città!

Se penso alle espressioni degli addetti della pizzeria al nostro arrivo, mi scappa ancora da ridere! Chissà cosa avranno pensato?! Bè, in tutti i casi lo stupore è durato proprio poco, perché, appena entrate, hanno prevalso i sorrisi e le strette di mano! ☐

Conoscevo già Francesco e Salvatore Salvo grazie ad alcuni nostri scambi di mail, e, attraverso i racconti che Giustino mi faceva di loro. Ricordo le parole che mi ha detto la stessa mattina che li ho incontrati... *"Cinzia, vedrai che due 'marcantoni' che ti troverai davanti!"* Bè, devo ammettere che aveva proprio ragione! ☐



Due donne col cappello e... Salvatore e Francesco Salvo

A parte gli scherzi, posso dire con certezza che dopo averli ascoltati, dopo i molti sorrisi, dopo le mie piccole provocazioni con l'unico scopo di far sì, che la persona, quella vera, si riveli, mi sono complimentata per il lavoro che stanno svolgendo.

Mentre Giulia approfondiva le tecniche degli impasti con Salvatore, io, con un orecchio ascoltavo loro, e con l'altro chiacchieravo con Francesco sui loro prodotti, sui loro progetti e su quanto stanno facendo sul territorio. Ovviamente oltre che ad ascoltare, ci siamo sacrificate anche ad assaggiare! Ahhh che sacrifici in 'sta vita, direbbe il mio amico Martin!

Nei loro discorsi ho apprezzato molto sentire parole come semplicità,

entusiasmo, orgoglio, passione, rispetto per la cultura del territorio e per la tradizione familiare. Ma non solo, perché la cosa che mi ha fatto più piacere, è scoprire che sulla loro Carta delle Pizze promuovono alcune piccole realtà agricole di cui utilizzano i prodotti. E io, quando sento parlare di promozione di aziende agricole, mi illumino!

Altra loro collaborazione è quella con gli chef stellati di varie regioni italiane che, 'interpretando' la pizza in modo personale, hanno dato vita alle 'pizze stellate'. Parlo di quella di Antonio Cannavacciuolo del Ristorante *Villa Crespi*, di Nino Di Costanzo del Ristorante *Il Mosaico*, di Gennaro Esposito del Ristorante *Torre del Saraceno*, a cui si sono aggiunti recentemente Chicco Cerea del Ristorante *Da Vittorio*, Davide Oldani del Ristorante *D'O*, e Mauro Uliassi del Ristorante *Uliassi*.

Dopo averli finalmente conosciuti, dopo averli guardati negli occhi, ora sì, ora posso dirlo, ho visto in loro la voglia di fare bene... la voglia di fare insieme. In questo momento così difficile per l'Italia le sinergie sono di fondamentale importanza.

In questa storia avrei potuto scrivere di impasti e di pizza, ma io scrivo partendo dalla conoscenza delle Persone. Attraverso le mie visite riesco a capire meglio il loro lavoro e i loro prodotti, scrivere di loro, quando lo ritengo opportuno, mi permette di farle conoscere.

Uscendo quel giorno, ho salutato degli amici. Io vivo così le persone, non avrebbe altro senso per me, soprattutto per l'amore che metto in quello che faccio.

Li ho salutati con queste parole: "Ragazzi, state andando alla grande, voi potete molto per questo territorio, per le sue produzioni e per la sua gente. Piedi ben saldi per terra, sempre, non ascoltate i venti cattivi, la cosa importante è che andiate avanti per la vostra strada, con coerenza, seguendo il vostro credo. Tutto il resto, verrà da solo..."

Questa è la filosofia che applico a questa mia seconda vita,  
una vita dalle molte emozioni...