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 si, 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 si, 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…