

LA PIZZA A CONDIVISIONE DI ARCANGELO ZULLI “PROMESSA DI RINASCITA”, “SOLO INSIEME POTREMO FARCELA”

26 Gennaio 2022



GUARDIAGRELE - Prestazioni alte, profilo basso. Un concetto mutuato dai grandi dell'alta ristorazione, che **Arcangelo Zulli** pizzachef e patròn de La Sorgente, pizzeria con enoteca a Guardiagrele (Chieti), ha voluto far proprio in tempi di bonaccia e che oggi più che mai lo rappresenta.

“Siamo nella tempesta perfetta, ma tutto ripartirà a meraviglia con la nuova stagione” confida a *Virtù Quotidiane*, “Con dovuta prudenza nell'immediato, poi a passo più spedito. Se migliori di prima non so dire, dobbiamo preoccuparci non di ciò che fanno gli altri ma di quello che facciamo noi”.

Netto, riflessivo e abile stratega, Arcangelo Zulli, classe 1960, nativo di Guardiagrele, è

ricosciuto maestro della pizza contemporanea “a condivisione” ovvero servita spicchiata, in varie tipologie in successione. Una formula ispirata all’archetipo del convivio secondo i dialoghi platonici: lezioni di stile e di vita nella comunità. Che il geniale maestro pizzaiolo guardiese ha declinato fin da subito a tavola intorno al cibo più amato a ogni latitudine, la pizza.

A esposizione: impasto classico, romana in pala ad altissima idratazione, Riempizza, impasto di semola, senza glutine per intolleranti. Impasti diversi accomunati da solide basi: pasta madre viva, farine macinate a pietra, lunghe maturazioni, topping intriganti e ben combinati, gioco di consistenze. Pizza a degustazione.

A La Sorgente tutto ruota intorno all’idea della condivisione a tavola, un modo efficace di innescare socialità, relazioni, corrispondenze. Concetti in largo anticipo sui tempi, rivoluzionari nel modo di intendere la pizza fino ad allora, quando in Abruzzo, provincia di Chieti, periferia di Guardiagrele, nel 2008 Arcangelo con la moglie **Mariella Spinogatti** è partito in solitaria per svecchiare il cliché della pizza acqua e farina. Aprendo nuove strade a impasti e farciture, e modalità di consumo.

Il tempo ha dato loro ragione. A distanza di anni La Sorgente può dirsi antesignana in Abruzzo con la sua filosofia della pizza a convivio. Confortevole, contemporanea, alla ricerca della verità, nuove forme, nuovi contenuti. Arcangelo è il timoniere, un capitano che non perde la bussola e tiene botta ai colpi inflitti dalla crisi pandemica.

“Adesso dobbiamo elaborare il lutto” dice, “studiare nuove modalità di consumo adeguate alla nuova normalità. Dall’altra fronteggiare il caro bollette, i rincari delle materie prime (8-9% in più per la farina, ndr), l’inflazione. Impresa ardua, ce la metteremo tutta”.

Prima che pizzaiolo innovatore Arcangelo Zulli è uomo di pensiero e avido lettore, “allenato a pensare” fin da ragazzo. Convitto nazionale “Pietro Longone” a Milano, poi l’Itis all’Aquila in virtù di meritate borse di studio. Sensibilità umanistica e grande empatia verso l’altro è ciò che infonde alla nidiata di suoi nipotini, che lo adorano, così come agli impasti. Che tra le sue mani diventano racconti di colto artigianato, morbide, leggere, scioglievoli orchestrazioni di gusto.

Classici contemporanei a tutti gli effetti, con una novità in arrivo, il “Pan di semola”, base semola rimacinata in purezza, da coniugare a sapori autentici e sinceri “come può essere con una buona fetta di pane pugliese con il suo companatico”.

Il Pan di semola è tra le novità in carta a La Sorgente alla vigilia della nuova ripresa. Di

recente nel menu, sempre ragionato e in continua evoluzione, trova posto d'onore la pizza "Aelion", con le lumache alla guardiese. Ricetta tipica del luogo, narrazione autentica di Guardiagrele riproposta anche nella gestualità contadina che accompagna il consumo delle lumache.

Altrettanta curiosità gli ha ispirato la "Come un panino", con spalla di maiale nostrano spadellato come pulled pork, in realtà marinato e speziato, cucinato a bassa temperatura, "una goduria" conferma lo stesso autore.

E la "Su pe' monti", idealmente dedicata alle cime montuose di nord centro e sud della Penisola, "condita con ingredienti scrupolosamente ricercati e poi messi insieme con un senso compiuto".

"Perché la pizza" ripete l'artigiano guardiese, "è qualcosa di più profondo della semplice unione di acqua e farina. È un veicolo importante di comunicazione che unisce tutti i ceti sociali, intorno alla pizza puoi fare tanti pensieri positivi, è carboidrato, induce buonumore".

Pizza a degustazione dunque, inedita nel suo genere, originale per l'indissolubile legame con il terroir da cui trae forza e carattere. "Abbiamo personalizzato un'idea di pizza" continua Arcangelo, "valorizzando la nostra identità culturale di appartenenza. Abbiamo iniziato dal farro delle Piane di Caprafico (Casoli, Chieti) coltivato ai piedi della Maiella (culla di produzioni di eccellenza che spingono in alto il distretto enogastronomico guardiese, ndr). Un prodotto antico e sano che caratterizza uno dei nostri impasti più ricercati".

"Quindi l'olio, sposando senza esitazioni l'extravergine dell'altopiano, il pregiato Intosso di Casoli e i blend di varietà nostrane personalizzati per i nostri impasti e topping dal maestro d'olio **Tommaso Masciantonio**". Altra mossa vincente. Per questo La Sorgente riceverà il prossimo 28 marzo a Roma un attestato di riconoscimento da "Evoluzione 2022", progetto per la promozione e valorizzazione dell'extravergine di qualità.

A raggio corto e cortissimo, talvolta eroico, anche latteria, formaggi, salumi, carni, finanche lo zafferano. Una vera manna. "Che va messa in rete, fatta dialogare con eccellenze di altri territori. Solo insieme possiamo spingere l'immagine dell'Abruzzo, da soli non si arriva da nessuna parte" rimarca Zulli.

Con la famiglia al completo capitan Zulli non ama cullarsi sugli allori, piuttosto tesaurizza ogni esperienza e rilancia, verso nuovi approdi., la migliore risposta all'incertezza dei tempi.

"Ogni nostra nuova pizza è vissuta come parto collettivo, che condividiamo con uguale

emozione con i nostri collaboratori” raccontano a La Sorgente. Con il bengalese **Rubel** (da alcuni anni trapiantato a Guardiagrele, con famiglia) alla stesura degli impasti, e Mariella ai fuochi, Arcangelo può dirsi uno e trino, tanto i tre sono complementari, uniti e compatti.

Il dream team si completa in cucina con **Jonida Troka**, italo-albanese, qualificata pastry chef artefice delle dolcezze di fine pasto. “Jona” è compagna di vita di **Angelo Zulli**, sommelier e direttore di sala, primogenito di Arcangelo e Mariella. Con lui c’è il fratello **Simone**, giovane promessa di una sala sempre più ambiziosa, all’altezza del compito che si è data.

Consigliati amabilmente da Angelo (titolato barman Aibes e idrosommelier) c’è di che scegliere in carta tra calici di territorio alla mescita, bollicine, birre artigianali e cocktail da accompagnare alle varie pizze. Angelo saprà suggerire anche il miglior drink di fine pasto; non ultima la possibilità di riportare a casa qualche bella bottiglia in enoteca.

Così durante i mesi in lockdown e tuttora - con l’asporto dei dolci e della fragrante biscotteria, felice invenzione in risposta alla congiuntura - a conferma della teoria di patròn Zulli, convinto sostenitore della necessità del dessert di qualità in pizzeria, “un lusso necessario capace di chiudere in modo memorabile, e a poco prezzo, l’esperienza di comfort che desideriamo proporre”.

Perciò si contano fino a sette dolci in carta, realizzati dalle mani ormai esperte di “Jona”. Al top della classifica è il fortunato “Macedolce”, composizione sartoriale di frutta creme e biscotto nata qualche tempo fa su suggestione della sottoscritta e tuttora in cima alle preferenze della clientela. Altro punto d’orgoglio per quell’Arcangelo dall’occhio lungo, suocero e mentore in questo caso.

Menu ragionato, servizio evoluto, ambiente adeguato ai nuovi standard. Il futuro era già nell’aria “in tempi non sospetti” a La Sorgente quando si è provveduto alla sostenibilità energetica con l’installazione di pannelli solari (che coprono 15% fabbisogno energetico del locale), sanificatori con sistema di ozonizzazione dell’aria e dehors riscaldato a infrarossi.

Il resto è cronaca. Conferma dei Tre Spicchi di eccellenza dal Gambero Rosso (e per due stagioni consecutive premio speciale Pizza dell’Anno), nella top ten pizzerie contemporanee stilata dal Golosario di **Paolo Massobrio**, ospitate sui canali dedicati e recensioni entusiastiche dalle testate più accreditate. Ma la molla di tutto è l’affettuosità ricambiata dalla propria clientela. Perché la pizza di Arcangelo Zulli sa di “dover” entrare in empatia con l’ospite. E da questi “pretende” necessaria attenzione, partecipazione attiva, condivisione di un progetto.

“Chi siede al nostro tavolo sa già in partenza che accetterà la nostra filosofia. Proponiamo un percorso, interpretiamo la pizza in diversi canoni che serviamo a condivisione, spicchiati, perciò ben conditi e completi di ogni ingrediente. Consigliamo magari una pizza in meno ma di assaggiare tutte le nostre espressioni”. “Perciò” conclude Arcangelo, “non siate semplici ospiti ma complici, partecipi del nostro lavoro. E uscendo di qui vogliate sentirvi appagati per l’emozione vissuta”.

LE FOTO









