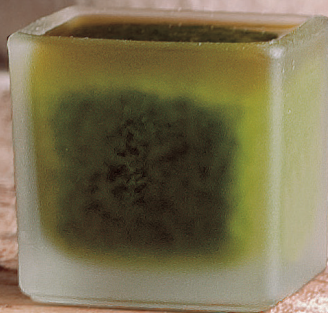


LA PIEDIGROTTA



Te Voglio Bene Assaje...

*La Piedigrotta:
quarant'anni d'amore per il più semplice
e fantasioso cibo plebeo del mondo*



*Al passato, mio Papà Gaetano,
al mio sereno presente, Daniela e Mamma Anna,
al mio gioioso futuro, Davide e Miriam*

Ve voglio bene assaje...

Le maioliche di Vietri sul Mare, i decori in ferro battuto e, naturalmente, il forno a legna ci raccontano un'altra dimensione, solare, marina, che poco ha a che fare con la realtà subalpina che la circonda, ma che pure ne è entrata a far parte - complice forse Garibaldi - per elezione. Perché questa pizzeria, più o meno com'è adesso, è qui a Varese da quarant'anni.

Questo vuol dire che la città lombarda sarebbe meno se stessa senza questo pezzo di Costiera Amalfitana incastonato al centro del suo centro. Un capriccio della storia, ma anche una realtà tangibile, apprezzata, ricercata. Un locale che vanta un pubblico ampio, trasversale, attratto dall'eccellente qualità delle pizze, degli altri piatti e dell'accoglienza. Il suo nome è La Piedigrotta, ed evoca in tutti i varesini ricordi gustosi e conviviali. Per narrare la sua storia dobbiamo a questo punto spostarci nel tempo e nello spazio, ed esplorare la vita del suo fondatore, Gaetano Cioffi, nato a Ravello il 22 novembre 1935, vissuto quasi quarant'anni a Maiori prima di arrivare a Varese nel 1974.

Maiori è un piccolo paradiso, incastonato tra i monti Lattari e uno dei



mari più belli al mondo. Bocca della valle di Tramonti, è fra i borghi della costiera Amalfitana quello con la spiaggia più ampia. La striscia di

terra alle sue spalle è faticosa da coltivare a causa della pendenza, ma a chi vi s'impegna offre frutti di primissima scelta, a partire dai limoni sfusati tipici del luogo. Il padre di Gaetano, Giovanni Cioffi, è appunto un contadino, che negli anni Trenta del secolo scorso svolge anche la funzione di custode del castello tra Maiori e Minori, proprietà dei marchesi Mezzacapo.

I marchesi, antichi signori della città, all'epoca si sono già trasferiti a Napoli, ma prima abitavano non nel castello, bensì in quella che oggi è diventata la sede del Comune di Maiori. Per ulteriore inciso, in quest'ultimo palazzo, edificato all'inizio dell'Ottocento, si possono ancora oggi ammirare due scaloni di marmo, la sala consiliare dall'alto soffitto a volta e gli affreschi del pittore e incisore tedesco Ludwig Richter. Giovanni Cioffi, padre di Gaetano, è contadino, sì, ma non ignaro del mondo. Sua moglie, Rosa Granata, insieme alla sua famiglia ha vissuto molti anni in Belgio prima di ritornare sulla Costiera.







Capitolo IV

La narrazione, finora focalizzata su Gaetano e Anna, ha solo sfiorato i loro figli, Giovanni e Antonello. Al punto in cui siamo arrivati, l'anno 2000, sono già entrati da tempo a far parte della storia de La Piedigrotta.

Giovanni, che per tutti è Gianni, trascorre da bambino molte estati a Maiori. Il nonno paterno, di cui porta il nome, è legatissimo al primo nipote e lo vuole vicino a sé appena possibile. Il periodo scolastico Gianni lo trascorre a Varese e, diventato grande abbastanza, si divide tra la scuola e la pizzeria. Dà una mano alla cassa, aiuta a servire ai tavoli e più tardi si cimenta anche con le pizze. È un perfezionista. La madre di lui oggi dice: «Se non faceva la O di Giotto, non le infornava».

Antonello, di quattro anni più giovane, è troppo vivace a casa, troppo tranquillo a scuola. «Il maestro mi richiese un incontro», racconta oggi la madre. «Ebbi paura di un richiamo perché non stava mai fermo. Invece...».

Le sue energie, che comprime a scuola, comincia a scaricarle molto presto in pizzeria. Quando Gianni passa al banco del pizzaiolo, Antonello va alla cassa. Diventati più grandi, entrambi lavora-

no anche in cucina. E poi si dividono i compiti esterni: Gaetano e Gianni fanno la spesa alla Metro di Castellanza e Antonello fa le commissioni in banca e negli uffici.

Alla fine degli anni Ottanta a Varese scoppia il boom delle pizzerie. Ne apre una dopo l'altra, perché la pizza è diventata di moda. Gaetano, pensando in prospettiva, teme che gli affari possano non andare più brillantemente come prima. Inoltre la vita che conduce e fa condurre alla sua famiglia è faticosa. Pensa, perciò, di diversificare per usufruire di altre opportunità. Nel 1990 acquista allora il bar tabaccheria Dell'Ova di via Morosini, che poi ovviamente ha cambiato nome in Cioffi (attualmente è il bar Commercio).

È un esercizio centralissimo, con grande passaggio, dovuto anche alla stazione degli autobus, che all'epoca è lì di fronte.

Prime colazioni, caffè al volo, aperitivi: il bar è frequentato da studenti, viaggiatori, passanti di ogni genere. Per gestirlo occorrono quattro persone: Gianni, Antonello e due dipendenti. Gaetano, che vuol tenere comunque tutto sotto controllo, si divide come

*Gli esami
non finiscono
mai*

una trottola tra la pizzeria e il bar. Il lavoro va bene soprattutto la mattina: quando una volta un finanziere viene alle dieci per un controllo, gli scontrini sono già duecento. Il bar, che negli intendimenti iniziali doveva affiancarsi alla pizzeria, per poi addirittura sostituirla, si trasforma in un peso quando i due figli vanno a fare il militare. Prima l'uno, poi l'altro, si allontanano per un anno, rendendo necessaria la loro sostituzione. Non solo: il lavoro del bar comincia alle sei. Quest'orario lo rende ancor più impegnativo. Alla fine Gaetano e Anna si

Varese, per dare una mano alla sorella con bimbi piccoli, che abita proprio di fronte alla pizzeria. Insieme alla sorella, frequenta molto La Piedigrotta. Una margherita un giorno, una capricciosa l'altro, tra Daniela e Antonello nasce una forte simpatia. E siccome i sentimenti, nella famiglia Cioffi, spesso si traducono in collaborazione, Daniela va a lavorare in pizzeria e poco dopo si trasferisce anche a casa di lui.

Il loro legame si consolida al punto che nel 2000 decidono di sposarsi. Vogliono farlo d'estate, in Puglia, a casa di lei. In agosto i due ragazzi sono al



rendono conto che la pizzeria per loro è più facile da gestire, e nel 1995 vendono il bar.

Un paio d'anni dopo la storia acquista una nuova protagonista, Daniela Castriotta. Antonello fa la conoscenza di questa ragazza nel 1997, tornato dal militare. Lei è arrivata l'anno prima da Manfredonia, in provincia di Foggia, a

colmo della felicità: i preparativi sono conclusi, e la famiglia Cioffi si reca al completo al Sud, per le nozze. Il 14 agosto sono a San Giovanni Rotondo, per visitare con l'occasione il santuario dedicato a Padre Pio, quando inaspettatamente

Gaetano si sente male. Viene a mancare poche ore dopo. L'ha stroncato un aneurisma. Per la famiglia è una tra-

gedia del tutto inattesa. Al momento della sua scomparsa Gaetano non aveva ancora sessantacinque anni, era ancora nel pieno delle sue energie e della sua intelligenza. La sua mancanza si fa sentire subito, in maniera atroce. I suoi cari sono scossi, non riescono a crederci. La persona che consideravano un punto di riferimento granitico, due spalle incrollabili alle quali affidarsi, di colpo non c'è più.

Invece del matrimonio, Antonello e Daniela devono celebrare un funerale, che si tiene a Maiori.

Le nozze vengono spostate; si celeb-

Cioffi è vendere.

La Piedigrotta, pensano sconfortati, senza la forza propulsiva e la competenza di Gaetano non può andare avanti. Per di più Gianni non ama questo lavoro.

Vorrebbe fare altro. Occuparsi di teatro, di formazione, di dare sostegno a chi è meno avvantaggiato di lui.

Il pensiero dominante in famiglia è che trasformando la pizzeria in liquidità, Gianni e Antonello potranno prendere ciascuno la propria strada. La Piedigrotta, perciò, viene messa in vendita. Nel frattempo, si continua a lavorare.



ranno il 26 agosto.

E ora c'è anche un problema pratico da affrontare. A Gaetano faceva capo tutta l'attività della Piedigrotta. Senza di lui i suoi familiari non hanno perso solo un padre o un marito, ma anche una guida. Bisognerà ripensare tutto e capire come andare avanti.

La prima idea che viene in mente ai

Stentatamente. “Quando abbiamo pensato di venderla, La Piedigrotta ha cominciato ad andar male”, racconta Anna. “Era come un segno del destino, un segno che ci diceva di restare qui”. Oltre al destino, anche Giuseppe Bernasconi, il proprietario del locale, non vuole che cambi la gestione, visto che si è trovato così bene

Con la Pizza Gualtiero voglio rendere omaggio ad un grande Maestro della Cucina Italiana e ambasciatore della cultura gastronomica nazionale a tutte le latitudini: Gualtiero Marchesi.

54
Ricette
Le Pizze



Gualtiero

Come le cose più raffinate esprime la sua eccellenza con la semplicità. Parliamo di una Margherita, quindi di una pizza che vive dei quattro ingredienti essenziali e immutabili: salsa di pomodoro S. Marzano DOP, Mozzarella di bufala

la affumicata, basilico e Olio Extra Vergine d'Oliwa. Nella più ortodossa delle tradizioni e nel più essenziale degli stilemi.

Con un dettaglio in più, con cui voglio sottolineare quanto prezioso è stato e resta il contributo di questo personaggio

per la diffusione della qualità della nostra cucina nel mondo: la foglia d'oro commestibile. Gualtiero Marchesi infatti è stato il primo Chef a riscoprire questo ingrediente e a riportarlo in tavola, trenta anni fa, con il risotto con le foglie d'oro a 18 carati.

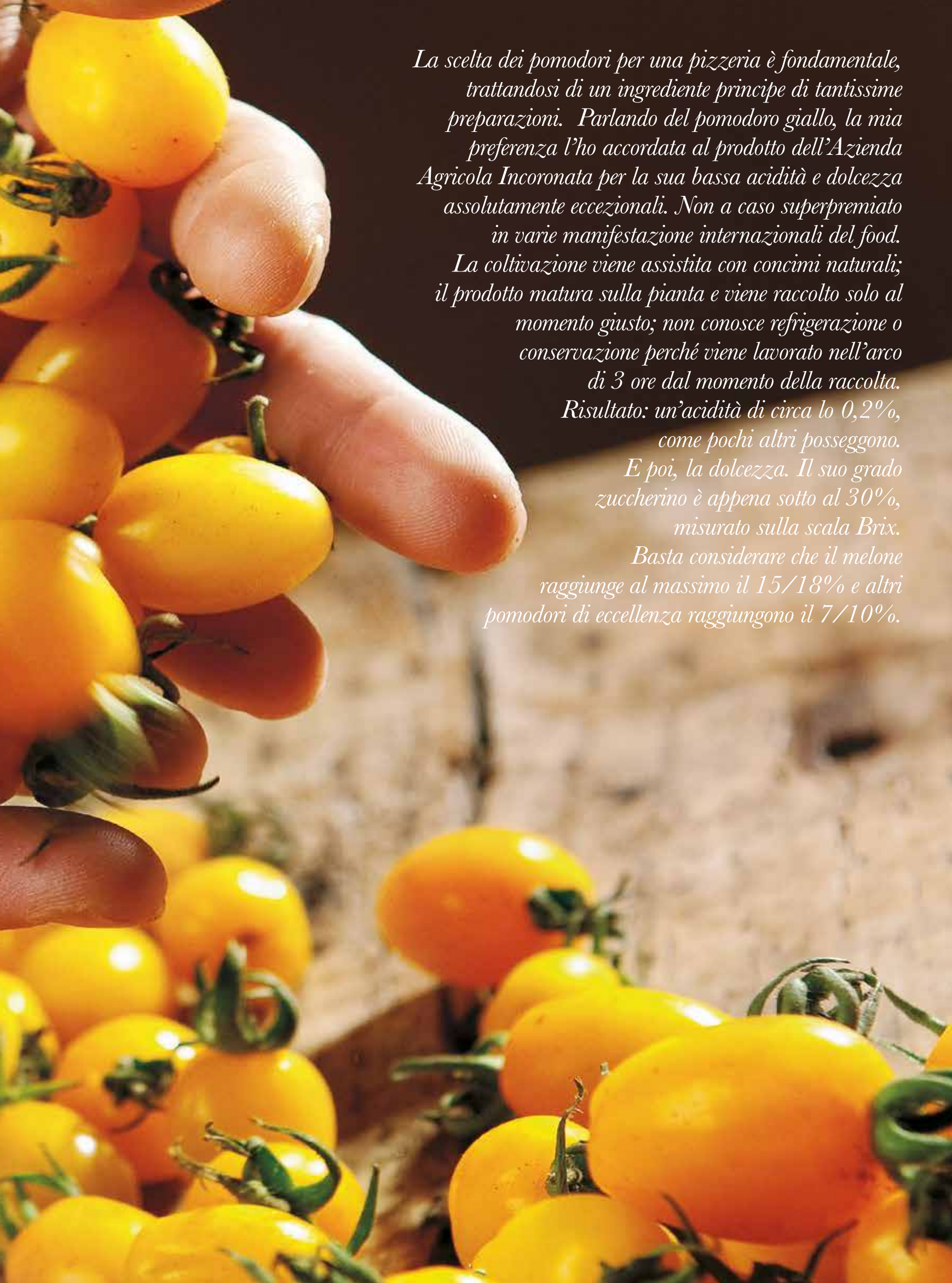
ABBINAMENTO

BIRRA KM 0 ROSSA

Produce questa birra in esclusiva per La Piedigrotta un Birrifico comasco, Bi-Du. Uno dei suoi titolari è un Mastro Birraio tra i più esperti e premiati d'Italia. Considerevoli quantità di luppolo, nelle varietà europee, vengono impiegate a tutto campo nelle diverse fasi di lavorazione di questi prodotti, tutti intriganti, di carattere ma allo stesso tempo facili da bere... Come la nostra Rossa, buona e preziosa come la foglia d'oro!







La scelta dei pomodori per una pizzeria è fondamentale, trattandosi di un ingrediente principe di tantissime preparazioni. Parlando del pomodoro giallo, la mia preferenza l'ho accordata al prodotto dell'Azienda Agricola Incoronata per la sua bassa acidità e dolcezza assolutamente eccezionali. Non a caso superpremiato in varie manifestazioni internazionali del food. La coltivazione viene assistita con concimi naturali; il prodotto matura sulla pianta e viene raccolto solo al momento giusto; non conosce refrigerazione o conservazione perché viene lavorato nell'arco di 3 ore dal momento della raccolta. Risultato: un'acidità di circa lo 0,2%, come pochi altri posseggono. E poi, la dolcezza. Il suo grado zuccherino è appena sotto al 30%, misurato sulla scala Brix. Basta considerare che il melone raggiunge al massimo il 15/18% e altri pomodori di eccellenza raggiungono il 7/10%.





84
*Ricette
Margherite
Scomposte*





92
*Ricette
Margherite
Scomposte*





*La “variabile”
di questa Scomposta
sono i pomodori.*

*E' la "regina"
delle Scomposte,
una delle preparazioni
più originali
ed esclusive
de' La Piedigrotta.*

104
Ricette
Margherite
Scomposte

ABBINAMENTO

**BIRRA
SPEZIALE**



Anche questa birra è prodotta in esclusiva per La Piedigrotta. Poiché è una birra Ale (ad alta fermentazione) e caratterizzata da una specifica erba aromatica, l'ho chiamata "spezi-ale". Quale erba? Quella che tanto amo ed utilizzo, il basilico. Leggera, profumata, fragrante, proprio come l'aria che si respira in un orto.

Pizza Giardino Fiorito

Qui la scomposizione raggiunge l'apoteosi, per una pizza che, più che un piatto, rappresenta un percorso degustativo in cui il confronto o piuttosto lo scontro dei giudizi dei commensali (in questa versione viene preparata per 4 persone) non fa altro che dimostrare l'unico inconfutabile assioma della cucina: i gusti sono gusti e ciascuno ha il suo.

Come dire, tutto è relativo.

Nei suoi quattro passaggi, la Pizza Giardino Fiorito consente di apprezzare alcune delle infinite sfumature della classicissima Margherita napoletana, grazie ai suoi 4 spicchi da assaggiare in sequenza.

L'introduzione "creativa" nelle mie intenzioni vuole dimostrare la capacità della pizza di mettere insieme gusti e sapori diversi, anche opposti, facendoli convivere perfettamente.

Ci assapori contrasti di toni tra il dolce e lo speziato, grazie alla Tartare di Tonno rosso siciliano con la nota del gelato al melone e peperoncino che va degustato per ultimo.

Faccio seguire lo spicchio della Margherita STG (Specialità Tipica Garantita), qualificata dall'esclusivo impiego dei prodotti di eccellenza.

Oltre alla Pasta, la salsa di pomodoro S. Marzano DOP, la Mozzarella di bufala e l'Olio Extra Vergine d'Oliva di un produttore pugliese superpremiato che io uso normalmente.

Il percorso prosegue con il terzo spicchio, cotto semplicemente con il rarissimo pomodoro giallo di Paestum, meno acido e più dolce, che non copre il sapore degli altri ingredienti e aggiunge un tocco particolare.

I Pomodori ciliegini del Salento essiccati naturalmente al sole, con la loro nota sapida e croccante, si accompagnano alla Mozzarella Fiordilatte, in forma di bocconcini serviti a parte, per gustarne tutta la freschezza e scioglievolezza.

Nell'ultima performance degustativa, propongo una Margherita "in bianco", grazie alla Mozzarella di bufala affumicata cruda, "in verde" grazie alla base fatta di salsa di basilico e "in rosso" grazie alla emulsione di pomodoro fresco con olio Extra Vergine d'Oliva.

E questa volta, per finire davvero, "Viva l'Italia!"



*Non poteva mancare
lo spunto ripreso
da questa celebre
e divertente
pasta all'uovo,
così gustosa anche
per la sua bicromia.*

142
*Ricette
Primi
Rivisitati*





Tagliatelle paglia e fieno

Per preparare le tagliatelle paglia e fieno di pizza in realtà preparo 3 dischi con salse diverse di pomodoro: pomodoro rosso, pomodoro giallo e pomodoro verde. Una volta tagliate si mescolano le striscioline colorate.

A parte, la stracciatella ed il basilico per condire. Non vorrei fare confusione, ma anche in questo caso uso la tecnica delle "scomposizioni" che, a mio parere, valorizza meglio la qualità degli ingredienti.

ABBINAMENTO

SUPER BIRRA



Mi piace sempre questa birra chiara e limpidissima, morbida ed erbacea, con note agrumate e floreali, specie con un piatto dai sapori e dalle consistenze contrastanti. Corpo leggero e aroma delicato.

146
*Ricette
Primi
Rivisitati*

ABBINAMENTO

ROMANICO 2009 DOC ROSSO CANOSA RISERVA

L'Azienda Agricola Cefalicchio è dedita dal 1992 alla produzione ed alla trasformazione di prodotti agricoli biodinamici di qualità. Nascono qui vini ed olio ottenuti dalla trasformazione di uve ed olive esclusivamente autoctone, esclusivamente provenienti da agricoltura biodinamica, prodotti cui viene chiesto, in primo luogo, di essere "autentici". Romanico è un vino intenso, rosso rubino con riflessi aranciati, dal profumo accentuato di frutti secchi, spezie, liquirizia, in un complesso etereo di grande eleganza e finezza. Secco, ben equilibrato, persistente nel sapore, ha la stoffa giusta per sostenere un piatto così importante.



Pizzaccheri

Parlando recentemente del più e del meno, un amico mi confessa: "E' un po' che non mangio un bel piatto di pizzoccheri". Mi ha aperto un mondo.

"Ma sì..., vieni stasera in pizzeria, che provo a farteli" gli rispondo.

E l'ho servito alla mia maniera. I pizzoccheri li ho realizzati con pasta di pizza impastata con farina di Tipo 2

con grano saraceno della Linea Vitale di Molini Valente del Gruppo Nova. Il semplice disco di pasta, cotto al forno, l'ho tagliato a striscioline della dimensione dei pizzoccheri.

Ho usato il sifone per la preparazione di una mousse di patate di Zapponeta, messa come fondo del piatto. Sopra ho appoggiato la pasta e sopra ancora le cime di

rapa che ho fatto saltare con burro di bufala. Infine, a coronamento, stracciatella di Andria e semi di papavero.


"Che ne pensi?" gli ho domandato, "Ottimo piatto, ma scusa non sono pizzoccheri - mi risponde. Sono Pizzaccheri, pizzoccheri di pizza".

Aggiudicato!

Erano nati i Pizzaccheri.







*Di questa ricetta mi piace
il gioco di contrasti di sapori
e consistenze che ricordano
il classico cocktail del Caribe
a base di succo d'ananas,
latte di cocco e rum bianco:
“ricordano”, perché si tratta
di una pizza non certo
di un cocktail.*

Piña Colada di Ravello

L'ananas, steso sul piatto, viene centrifugato a minipimer con Olio Extra Vergine d'Oliva e pepe/sale.

Il latte di cocco serve per aromatizzare la stracciatella che ne prende il gusto grazie ad una lenta cottura a bagnomaria. Come riprodurre infine il gusto cremoso del rum bianco? Ho pensato al sedano, che rendo croccante sulla brace, e che dispongo su un disco di pizza assie-

me ad una grattatina di limone della Costiera con relative foglie, pinoli tostati e (dopo la cottura) basilico fresco.

La degustazione della mia piña colada avviene mettendo sopra ad uno spicchio di pizza la stracciatella al cocco e pescando abbondante salsa d'ananas dal piatto.

L'insieme dei sapori riproduce in altro modo il gusto del celebre long drink.

164

Ricette
Finger &
Fast Food
Interpretati

ABBINAMENTO

BIRRA LEMON ALE KARMA

Questa ricetta ha bisogno di un abbinamento al beverage perché è un "falso" cocktail! Vedo perfetta la combinazione con la special blanche di Karma con i limoni della Costiera, la mia terra di origine.

Mi fa piacere citare il fatto che La Piedigrotta è stata il primo cliente in assoluto di questo fantasioso e prolifico birrifico del casertano, egregiamente condotto da Mario Cipriano.





*Anche in questo caso,
ricetta semplice
ma inconsueta,
un perfetto
“street food”.*



190
*Ricette
Finger &
Fast Food
Interpretati*

ABBINAMENTO

BIRRA BOOM KARMA

Questa chiara realizzata per La Piedigrotta con i suoi 8 gradi di gradazione (davvero tosta) e la sua estrema dolcezza (inusuale) rappresenta una proposta originale, perfettamente in coerenza con un piatto altrettanto originale nella forma come nel contenuto. Il colore arancio-dorato e la schiuma bianca e compatta nascondono un "corpo" che amplifica le sensazioni gusto-olfattive.

La miscela dei malti utilizzati crea il terreno adatto alle spezie impiegate senza risultare troppo invadente, e risulta ben bilanciata da note pepate ed agrumate.





La preparazione del wurstel è identica a quella del "salame" del Panino Mediterraneo (la forma è ovviamente più piccola). Salto solo l'ultima fase dell'affumicatura a freddo.

L'hot dog lo cuocio poi alla piastra avvolgendo il wurstel in una pizza alla mozzarella - ovviamente con la mozzarella nella parte interna, a contatto del wurstel.

Lo accompagno con maionese di pomodoro e di basilico.

Hot Dog di Pizza



214
*Ricette
Dolci
Trasfigurati*



206
*Ricette
Dolci
Trasfigurati*



*Sembra una vera Cassata siciliana
e la ricotta freschissima
di latte di pecora c'è pure;
certo che basilico, pomodoro
e mozzarella
non sono proprio ingredienti
della tradizione...*





Pizza Mantovana

Questa ricetta, per la presenza di ingredienti come gli amaretti e la zucca, lascia al palato una sensazione sicuramente di tipo dolce.

E' come se fosse una sorta di pasta ripiena di Mantova reinterpretata: preparo un disco di pasta con zucca saltata e scaglie di mandorle di Sorrento e lo inforno.

Con la pasta creo anche la spirale decorativa aiutandomi con strumenti di pasticceria. A parte servo i bocconcini affumicati di Andria cospargendovi sopra gli amaretti sbriciolati.

Completa il tutto uno spicchio di zucca croccante.

ABBINAMENTO

BIRRA SUPER RED BIRRIFICIO KARMA

Come non abbinare a questo piatto una Ale caratterizzata dalla presenza di miele biologico di castagno?

La proposta è la Super Red, una etichetta che il Birrifico di Alvignano imbottiglia per La Piedigrotta.

E' una birra ambrata ad alta fermentazione, elegante blend di sei malti pregiati e di luppoli continentali e americani.

Il miele di castagno la impreziosisce ed evidenzia l'unicità di questa particolare ricetta.