

PIZZAIUOLO e OSTE

"Sasa' viene cca, aize sti segge!".

Sento ancora le voci di mio padre e di mia madre dentro la loro friggitoria - pizzeria a Napoli.

Sono il settimo di 12 figli e tutti noi siamo cresciuti nella bottega di famiglia per dare una mano ai genitori.

Io ho iniziato fin da bambino come sguattero, ma a me non piaceva proprio, tanto che mio padre Raffaele era costretto a legarmi al banco di lavoro e fu molto chiaro al riguardo: se volevo diventare un pizzaiulo come lui e come suo padre prima, dovevo fare quella trafila e imparare a fare tutto.

Questa era la regola, valeva anche per me.

Poco dopo però sono passato dalla cucina alla pizzeria come aiuto fornaio e lì sono cresciuto!

Finalmente diventavo anche io un uomo della famiglia e sapevo già di tramandare il valore della nostra tradizione nel lavoro che ogni giorno facevo con le mie mani. Il nostro non è un mestiere, è un destino, è un'eredità ricevuta in dono senza tanti sorrisi e carezze.

Ora che mi sentivo cresciuto, avevo bisogno di farcela da solo.

Lavoro come pizzaiulo a Castiglione della Pescaia in Toscana, torno a Napoli e giro per vari quartieri e paesi della periferia. Mi trasferisco ancora in Germania, Roma, di nuovo Toscana e alla fine torno a Napoli, dove apro la mia prima pizzeria:

"Antica Pizzeria Marigliano" con due forni, uno di fronte all'altro.

Toccava a me insegnare il mestiere ai miei figli.

Circa dieci anni fa mi trasferisco a Milano e conosco Raffaele Cantalice, ristoratore che crede in me, nella mia professionalità e nella mia grande esperienza. La nostra collaborazione non si è mai interrotta e ha reso possibile oggi l'apertura di un locale che porta il mio nome, come segno di gratitudine per un lavoro svolto con amore e passione tutta la vita.

Non mi sono limitato solamente a fare la pizza meglio di mio padre o di mio nonno, ma ho sperimentato, studiato ed elaborato nuove idee come l'impasto con 48 ore di lievitazione, le diverse farine macinate a pietra, integrale e multicereali, i lieviti naturali, la biga e la cottura nel ruoto antico.

Ancora oggi nel mio laboratorio preferisco essere da solo, per custodire i miei piccoli segreti.

Non mi sono ancora fermato, perché questa è la mia vita, è la storia della mia famiglia e la porto fiero nelle mie mani come un gioiello prezioso da conservare.

Salvatore Marigliano