



Verace Pizza Veronese Il caso del **Du de Cope**

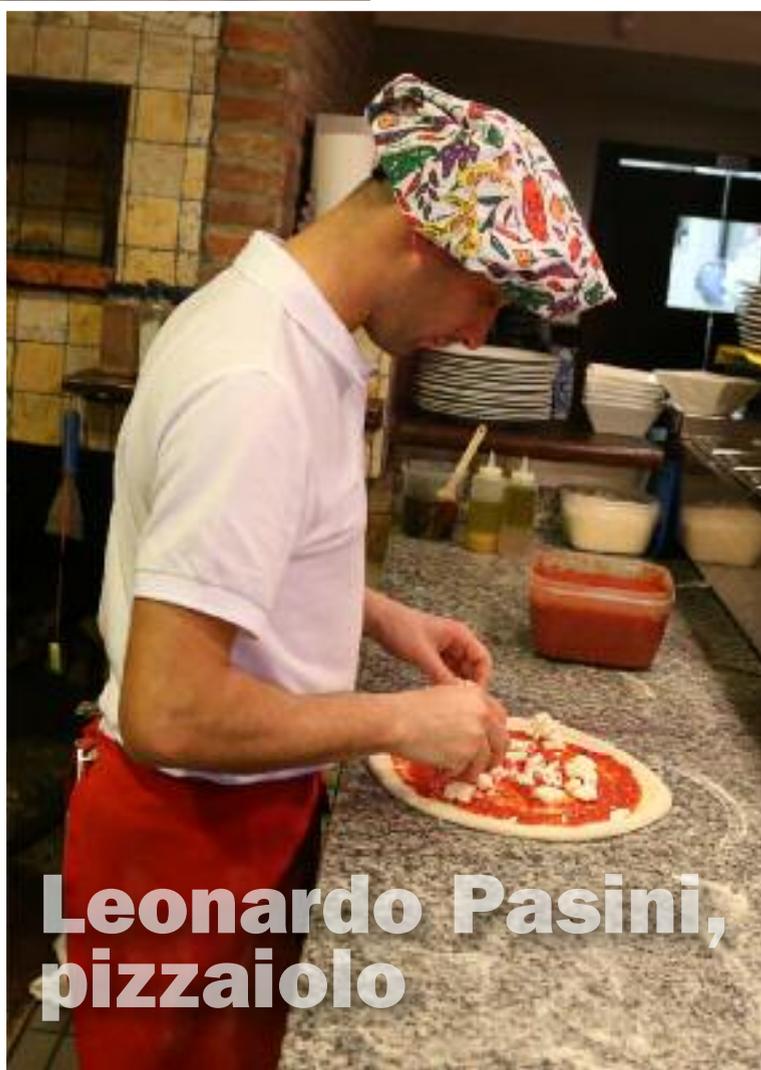


Giovanni Bertoni

di Alessandra Piubello

“Fatte 'na pizza c'a pummarola 'ncoppa vedrai che il mondo poi ti sorriderà”, cantava Pino Daniele ... Mystic pizza. Con castello medievale, inquadratura fuori campo. È quello di Villafranca, con le sue merlature sia guelfe, sia ghibelline (forse la cittadina, già *Burgus Liber*, non si schierava apertamente né per il papa né per l'imperatore...) e le sue torri, ben visibili dal plateatico del Du de Cope.

Il gioco delle carte, nelle vecchie locande scaligere, era un passatempo molto diffuso. E, dato che la prima pizzeria Du de Cope nasce a Verona, in un'osteria che fu, il nome è rimasto immutato. La filiazione del secondo Du de Cope in terra villafranchese avviene nel febbraio del 2010. Ma il due di coppe che significato ha nei tarocchi? L'inizio di un'unione, che è prima di tutto emotiva e spirituale; una carta favorevole a chiunque porti avanti un progetto di gruppo all'insegna di valori condivisi e affinità elettive. “La mia storia professionale” racconta Giovanni Bertoni, proprietario della pizzeria in quel di Villafranca “con Giancarlo Perbellini (chef bistellato di Isola della Scala, noto ai più) nasce da una profonda amicizia che dura da venticinque anni. All'epoca lavoravo in Galbani, l'azienda alimentare nella quale ho trascorso un ventennio di attività, e coltivavo le mie inclinazioni gastronomiche. Per passione prestavo il mio tempo nel tempio culinario di Giancarlo, imparando tantissimo. Mi ha trasmesso il senso della perfezione in cucina, in ogni suo aspetto. Per diletto lo accompagnavo a conoscere i fornitori e condividevo con lui una filosofia di vita e di ricerca sul cibo. Non restava che l'ultimo passo: diventare soci a tutti gli effetti, atto che fu suggellato nel 2006 con il mio ingresso societario nella pizzeria scaligera”. Giovanni si dedica anima e corpo al progetto Du de Cope, sposandolo in pieno. Gestisce per cinque anni l'attività in centro storico e poi ricomincia all'ombra del castello scaligero, tre anni fa. Pizza connection, Verona-Villafranca. Poi, nel luglio del 2012 decide di rendersi indipendente e di iniziare un percorso au-



Leonardo Pasini, pizzaiolo





la sala



Giovanni Bertoni

tonomo, uscendo dalle società precedenti. “Nulla di personale con nessuno, le relazioni professionali e umane sono rimaste intatte. Credo solo sia giunto il momento di “metterci la mia faccia” e di fare una “pizza a modo mio”. E mo’ com’è allora ‘sta pizza? Napoletana, jeno scenneno ‘a farina (tr: analizzando la cosa) come potrebbe essere altrimenti? Eppure la pizza ha tremila anni di storia. Tutte le civiltà, si può dire, hanno conosciuto forme differenti di focacce, schiacciate e simili che trovavano nell’impasto tra farine di cereali di vario genere, acqua e i più svariati condimenti, una fonte di nutrimento. È un alimento tipico delle culture che storicamente si sono affacciate sul bacino del Mediterraneo. Ma è proprio in una delle regine del Mar Mediterraneo, Napoli, che essa trova la sua patria e il punto di partenza di una diffusione che può ben dirsi planetaria. “Noi abbiamo scelto la pizza napoletana” spiega Leonardo Pasini, pizzaiolo prima al Du de Cope cittadino, poi qui, un totale di un quadriennio “come unica depositaria della vera tradizione. Giovanni va spesso a Napoli dai nostri fornitori, rafforzando le sintonie con la terra partenopea. Anche il nostro forno a legna, studiato per mantenere la tipicità, è stato costruito da artigiani napoletani, con la corretta proporzione cielo-terra per la giusta cottura. I materiali isolanti, tutti naturali, consentono una cottura uniforme e conservano il calore più a lungo. I legni che utilizziamo sono ulivo e faggio”. “Per fare la nostra pizza usiamo

molti ingredienti”, aggiunge Giovanni, “ma le basi sono principalmente mozzarella di bufala, tagliata a mano per mantenere le fibre più compatte, un impasto di 250 grammi (invece dei classici 170 -180) che ha subito minimo quarantotto ore di lievitazione e poi pomodoro non in salsa, ma “in carne ed ossa”. Selezioniamo personalmente i nostri prodotti e li seguiamo dall’inizio alla fine. Mi piace molto creare nuovi abbinamenti, anche se la Margherita per me resta la grande depositaria della tradizione partenopea, sin dal 1889, quando Gennaro Esposito confezionò una pizza con pomodoro e mozzarella per la Regina Margherita, che la trovò buonissima. La nostra pizza nasce da ingredienti e tecniche di lavorazione, conservazione e cottura che privilegiano la digeribilità del piatto a tutto vantaggio del benessere del consumatore. Non voglio far business sulla salute delle persone. Mangio la mia pizza tutti i giorni e la sua perfetta digeribilità è la garanzia del lavoro che facciamo nella scelta delle materie prime e nella giusta cottura. Non abbiamo pizze a base di pesce, gli preferiamo la terra. Gli ingredienti arrivano quasi tutti dal Sud, a parte alcuni del territorio circostante, come il crudo di Montagnana o il guanciale di Sauris. La carta delle pizze viene aggiornata secondo la stagionalità degli ingredienti per dare al nostro cliente l’opportunità di alimentarsi secondo i ritmi della natura: le pizze stagionali non sono scritte sul menu standard ma vengono raccontate a voce,



oppure inserite volta per volta con un "invito proposta". Oggi un impasto ben realizzato e gustoso valorizza gli ingredienti di pregio senza la formalità più o meno accentuata di una portata di alta cucina: ritengo che la pizza sia la nuova frontiera dell'alimentazione volta al benessere della persona".

Dopo tante parole, passiamo ai fatti. Ci accomodiamo nell'allegria e coloratissima sala valorizzata dalle artistiche mattonelle di Nocera Superiore. L'atmosfera è familiare e rilassante, il sorriso di Sara Cecchetto in sala e i suoi modi garbati predispongono all'assaggio. Una scorsa al menu: una ventina di pizze, dalle tradizionali alle più diverse. Schiacciate, insalatone e dessert fatti in casa fra cui svetta la famosa millefoglie "strachin" di Perbellini. Ad accompagnare i piatti, birre artigianali (sette microbirrifici), industriali e qualche bottiglia di vino. Iniziamo con una burrata con pomodorini, basilico, olive taggiasche. Bordo alto, pasta elastica

e morbida. Bel contrasto caldo- freddo tra la pizza infornata da rossa e condita successivamente con burrata tiepida e gli altri ingredienti. Le taggiasche sono una scelta azzeccata, gusto fragrante e la burrata, per non essere ad Andria, è fresca. Un'invenzione del duo Bertoni-Pasini, sempre pronti a confrontarsi per migliorarsi, è la pizza bianca con mortadella IGT e granelle di pistacchio. Armoniosa intensità per una pizza ancora in fase di studio, ma che promette bene. Chiudiamo con una Romana con pomodoro, bufala, alici di Cetara, origano, grana. La pasta è dorata, regolare, gonfia, priva di bolle e bruciature. La saporosità delle alici tratteggia con carattere questa pizza, marcata anche dall'origano: cottura perfetta e decisa personalità per una vera romana. "La soddisfazione più grande? Sentirsi dire da clienti napoletani che spesso la pizza partenopea non è così buona come la nostra" conclude Giovanni con un sorriso.

g'era



Sara Cecchetto



Leonardo Pasini