

Ford
FERRI ANTONIO
 FORD dal 1969
 VITERBO
 0761.35.39.99
 www.ferriantonio.it

CORRIERE DI VITERBO

della provincia

Redazione: Via Rossi Danielli, 19 - Viterbo / Tel. 0761/344990
 Fax 0761/344657 e-mail: corriviterbo@corr.it

Anno XXVI n. 281 Euro 1,10
 Venerdì 10 Ottobre 2008
 Abbonamento obbligatorio CORRIERE DI VITERBO+Corriere NAZIONALE = 1,10 euro



Massimiliano D'Aria al 10° posto al campionato italiano per pizzaioli Pizza, amore e tanti... balli

Salsiccia, friarielli e mozzarella di bufala, ma solo campani

VITERBO - Napolitano doc, sesto figlio di 9 fratelli, una simpatia dilagante, amante della scrittura e del ballo ma soprattutto, per la felicità dei gourmet, una incommensurabile e fervida passione per la pizza. Massimiliano D'Aria, pizzaiolo del Ristorante Pizzeria "Il Borgo" sulla piazza principale di Bagnaia, ne ha di storie da raccontare da quando a soli otto anni già lavorava dietro il bancone di un bar a Marano, nella zona di Napoli. Ma quella che lo fa trepidare dalla soddisfazione è l'ultima conferma professionale ottenuta qualche giorno fa a Scalea, dove si è classificato al 10° posto assoluto nel Campionato nazionale dedicato ai pizzaioli di tutta Italia.

"Eravamo più di cento pizzaioli giunti da ogni dove - racconta emozionato - Tutti grandi professionisti dai quali ho imparato molto. C'era pure il pizzaiolo più vecchio d'Italia. Ha 91 anni, è un guru della pizza, ne avrà fatte a milioni, e continua a informare da più di settanta anni. Non potevo credere che mi sarei classificato così bene, sono davvero soddisfatto. Ho presentato una pizza che mi è costata molti chilometri ma li rifarei tutti".

E allora qual è questa squisitezza che ha conquistato l'esigentissima giuria? "E' la 'Pizza con salsiccia e friarielli'. Gli ingredienti di base, come anche la mozzarella di bufala, sono andati a prenderli direttamente a Napoli. I 'friarielli' sono cime di rapa, ma quelle di Napoli hanno tutto un altro sapore, tanto che la giuria esaminatrice mi ha fatto i complimenti. Mi hanno assegnato 717 punti, sono contento



Pizzaiolo doc Massimiliano D'Aria lavora al "Borgo" di Bagnaia: in alto presenta la sua pizza alla giuria; sopra, a destra, con il pizzaiolo più vecchio d'Italia: ha 91 anni

considerando che il primo classificato ne ha presi 990".

Ma questa considerevole classifica ottenuta ai campionati nazionali non è l'unica soddisfazione che Massimiliano ha portato a casa nel giro di soli nove mesi. "Nello scorso gennaio - ricorda - al Giropizza d'Europa che si è svolto a Rimini mi sono classificato ventiduesimo". Ma non basta. "In aprile invece - continua con orgoglio - al Campionato mondiale di Salsomaggiore Terme mi sono classificato all'ottantesimo posto su oltre 450 partecipanti. Insomma, se mi guardo indietro e mi vedo scugnizzo, a soli otto anni dietro un bancone del bar, quando già lavoravo per garantirmi un futuro migliore,

non posso credere di essere arrivato a confrontarmi con i migliori pizzaioli che ci sono in circolazione. Sono lontani i tempi in cui a 18 anni sono partito con un passaggio di fortuna per la Germania alla ricerca di un lavoro. Quanti giri ha fatto la mia vita da allora... La mia passione per la pizza, strano a crederci, è nata lì. Da bravo napoletano doc, ovviamente ho sempre adorato la pizza ma che diventasse il mio mestiere non lo avrei creduto. In terra tedesca conobbi un pizzaiolo calabrese che mi ha trasmesso l'amore per quello che oggi è la mia più grande passione. Poi, certo, di esperienze professionali ne ho fatte tante percorrendo la mia strada da solo fino ad arrivare a Bagnaia dove mi trovo molto bene. Soprattutto con i miei datori di lavoro con i quali ho un bellissimo rapporto di stima. Sono loro che mi hanno incoraggiato a partecipare ai campionati". Ma quella per la pizza non è l'unica passione di Massimiliano D'Aria. "Sin da piccolo ho avuto sempre voglia di ballare, ma le possibilità erano pochissime per questo ho iniziato a lavorare molto presto. Crescendo poi mi sono appassionato alla scrittura. Ho scritto anche un libro - conclude - un pezzo di storia della mia vita. L'ho scritto per la mia famiglia e per le persone che amo".

Si intitola semplicemente "D'Aria" ed è la testimonianza sincera di un uomo che, da scugnizzo a pizzaiolo, di strada ne ha fatta tanta ma che ha ancora tanta voglia di costruirsi un futuro migliore. Per sé e per i suoi cari.

Cinzia Belli

