

## La pizza del cuore

FRANCISCA ANGELERI



### La diavola e la religione

**L**a pizza è una religione". E, detto da un "laico praticante", come affermazione ha un senso. Placido è noto per il suo essere molto esigente in fatto di cibo, in tutte le sue declinazioni "il livello è sempre più basso. E i prezzi sempre più alti. Perché oramai la gente ingurgita meccanicamente qualsiasi cosa. Giusto come carburante". La pizza non fa eccezione. Sono poche, pochissime le pizzerie in cui possa affermare che valga la pena andare. Roberto detesta il formaggio, tranne alcune eccezioni come, appunto, la mozzarella. È immediato, quindi, che si accorga di quando la bufala sia sostituita da orride variazioni sul tema "ormai lo fanno quasi da tutte le parti. Perché la gente non se ne accorge! La ammazzano la pizza! Come fanno in alcuni posti

all'estero. Non se ne valorizza la cultura". Buongustato, ottimo cuoco, palato meridionale raffinato e abituato a forme aggressive di peperoncino, appassionato "da Cristina, a Barriera, c'è l'Assoluto. Una salciccia e friarielli da favola. La mia preferita è però la diavola! E ci sono altri due posti dove davvero merita mangiarla, Il Saraceno in Corso XI Febbraio e poi, ovviamente, il primo Gennaro Esposito di Via Passalacqua. Tutti amici e grandi professionisti". Fuori dal cuore resta la versione al padellino "da giovani la chiamavamo il gommificio", invece la farinata migliore la fanno sotto casa sua a "la Pizzeria di Via Borgaro 66". I sapori non si uccidono quindi "Nonno Gelo- i surgelati- neanche per la pizza. Un buon piatto si prepara in 10 minuti" Il binomio perfetto è sempre con la birra rossa, il Morettone in primis "d'altra parte sono del segno dello Scorpione, il rosso è il mio colore preferito, la pietra è il rubino e, anche politicamente, ci siamo".

ROBERTO PLACIDO,  
RIONERO IN VULTURE (PZ),  
CONSIGLIERE REGIONALE

