

# Pizzeria Do.C di Lecce: il piccolo (grande) regno di Donatello Cordella

scritto da Manuela Mancino | 19/12/2017



**Nella splendida città barocca, abbiamo scoperto una pizzeria dove si vive un'esperienza fatta non solo di una pizza dagli impasti alternativi, ben lavorata e cotta, ma anche di un clima di magica "ospitalità".**

Sogni che per tenacia, passione e strani giochi del destino diventano realtà. Così si può racchiudere l'esperienza di **Donatello Cordella**, titolare della **pizzeria Do.C di Lecce**. Nato in Salento, abbandona la città natale a 22 anni, per partire alla volta della Germania come lavapiatti, un lavoro che gli permette di crescere all'interno delle cucine, un mondo a cui era legato perchè gli zii gestivano un ristorante e dal quale si sentiva attratto. Ignorava, però, che avrebbe costituito il suo futuro.

Ed infatti, trascorsi tre anni in terra straniera, fa ritorno nella terra natia, arricchito da un'esperienza multiculturale e di periodi trascorsi tra "fuochi" come referente di antipasti e pizze in

teglia ben diverse dal nostro ideale italiano.

Rientrato a Lecce, fa la sua prima esperienza presso una pizzeria della città ma, entusiasmato dal successo di pubblico, inizia ad appassionarsi seriamente al mondo di farine, **lievitati** e forni. Ed è proprio questo sentimento di assoluta passione per il lavoro ad accendere lo sguardo di Donatello, ad ogni minimo accenno al suo excursus professionale, e la sua tenacia.

## **Nascita della Pizzeria Do.C. di Lecce**

Di tenacia è doveroso parlare quando si pensa al “miracolo” dell’apertura della sua pizzeria, compiuto grazie anche al supporto dei parenti e degli amici più stretti. Terminati i lavori di realizzazione del locale in pochi mesi, è pronto ad aprire la porta ai clienti appassionati e agli avventori di quartiere, forse scevro di quanto l’adrenalina gli conferisse quella linfa vitale indispensabile a divulgare la propria idea di pizza.

Maniacale è il suo desiderio di porsi nuovi obiettivi da raggiungere, di ricercare nuove farine e nuovi abbinamenti per regalare al cliente un’esperienza complessiva, fatta non solo di una pizza dagli impasti alternativi ben lavorata e cotta, ma anche da quel clima di indiscussa e quasi magica “ospitalità” che qui si respira.

Nonostante l’asporto, troverete sempre un’attenzione all’ospite in sala quasi “commovente”; troverete uno staff che con il sorriso si muove agevolmente tra i tavoli, pronto ad accogliere le differenti esigenze, a consigliare i clienti tra le differenti tipologie di impasti, a spiegare le lunghe ore di lievitazione. Il tutto, mentre l’attento Donatello si destreggia tra il bancone e il forno a legna, coordinandosi al millimetro con il giovane collaboratore; insieme, una squadra capace di sfornare tonde ben alveolate, giustamente croccanti e dai condimenti gustosi...vedrete altresì uscire pizze al metro della stessa ben riuscita fattura.

Si resta colpiti dalla **ristretta ma centrata selezione delle birre**, in prevalenza artigianali salentine, e di “fine pasto” italiani, degna conclusione di una serata piacevolmente trascorsa.

Qualche battuta con Donatello era doverosa...

## **Intervista a Donatello Cordella**

### **Quando hai capito che il pizzaiolo sarebbe diventato il tuo lavoro?**

Quando, grazie al mio maestro **Maurizio Caputo** di Porto Cesareo, iniziavo a sperimentare e a comprendere la soddisfazione che provavo nel vedere l’impasto (una mia creazione) crescere.

### **Come ti sei formato?**

Iscrivendomi a diversi corsi e studiando. Circa 10 anni fa, frequentai i primi corsi di panificazione e lievitazione presso l’**Associazione Pizzaioli Puglia**, poi continuai il mio percorso tra aggiornamenti, formazione teorica e pratica.

### **Cosa ti ha portato a sperimentare impasti alternativi?**

Il loro aroma, il loro ridotto **indice glicemico** e quindi la possibilità di realizzare pizze più gustose e più salutari.

### **Qual è il tuo obiettivo?**

Trasmettere al pubblico il valore della ricerca che conduco quotidianamente, il mio essere all’avanguardia specie in un territorio come il Salento dove si riscontrano ancora metodi tradizionali di panificazione.

**Prossimi progetti?**

Migliorarmi nella ricerca della materia prima, non solo della farina, ma anche degli ingredienti usati per i condimenti, i vini...Insomma, vorrei che la mia pizza mi rappresentasse: semplice, di valore e onesta.

Ed è proprio l'onestà il tratto che colpisce di Donatello, il suo sguardo così trasparente dal quale si indovina un animo gentile, capace di regalare non solo gustose pizze ma anche quell' "altro" fatto di gesti, accortezze e sentimenti che è difficile sintetizzare in poche battute. L'unico modo è provarla.

**Pizzeria Do.C da Donatello**  
Via Bari, 21 - Lecce  
**Facebook: pizzeriadadonatello**