

Tuglie: alle “Origini” del gusto, con uno sguardo al futuro

scritto da Manuela Mancino | 21/12/2017



Il ristorante pizzeria dei fratelli Longo è un’oasi dove regna la cura al dettaglio, la ricerca della materia prima e la forte passione dei giovani titolari.

Piacevole scoperta e inattesa sorpresa in angoli remoti del **Salento**; un’oasi che a ben vedere sembra quasi un miraggio, se si considera la cura al dettaglio, la ricerca della materia prima e la forte passione dei giovani titolari. Si entra con questa suggestione iniziale e si esce con la convinzione di non essersi assolutamente sbagliati nel considerare il **Ristorante Pizzeria Origini** di Tuglie (LE) un felice approdo per i gourmand, per gli amanti del buon mangiare, della giusta reinterpretazione della tradizione e dei piatti locali.

Troverete, inaspettatamente, curiose e dosate contaminazioni tra **cucina salentina** e le esperienze significative dello chef e del pizzaiolo; scoprirete altresì una forte connotazione dei piatti e delle **pizze**, quintessenza di un credo ben radicato e profondo. L’impasto, curato nella **miscela di farine non raffinate**, è lavorato con attenzione da **Andrea Longo**, promettente giovane capace di esaltare

la fragranza del suo lievito con abbinamenti talvolta più semplici talvolta più “stravaganti”, ma in ogni caso marcatamente territoriali, che lasciano presagire abilità non solo di “pizzaiolo” ma anche di “cuoco”.

Ed infatti, scambiando **qualche parola con Andrea** e scoprendo il suo curriculum, si resta colpiti dalla sua formazione, dalla sua tenacia e dalla dedizione con cui “vive” il mondo dell’enogastronomia.

Andrea Longo, la tenacia di un giovane professionista

Appassionato sin da piccolo, si racconta tra farine, legna e lieviti, con un fare elegante, posato, dal quale trapela un indole schietta e leale. Di una lealtà ed umiltà rare, specie nei ragazzi che spesso peccano di gioventù; in Andrea e nei suoi due fratelli (altrettanto capaci e giovani, con cui condivide la gestione del locale), è invece evidente il desiderio di un continuo miglioramento personale.

Dallo sguardo si percepisce immediatamente il bisogno di formarsi, di scoprire la materia prima locale e non, di cercare di educare il cliente verso un concept innovativo per il Salento, che mira a fare della cucina e della pizzeria i co-protagonisti di una biografia in itinere, i capisaldi di un progetto orientato al futuro. Di un futuro inteso quale contemporanea rivisitazione dei sapori e saperi tramandati di generazione in generazione, riletta in un’ottica “fresca”, capace di svecchiare sovrastrutture ben radicate in quest’angolo di Puglia. Un’impresa di certo impegnativa, ma non impossibile per ragazzi in gamba, che del loro lavoro hanno fatto una missione...



Incuriositi dagli impasti, abbiamo rivolto qualche domanda al ventottenne Andrea.

Andrea, raccontaci in breve la tua formazione.

Mentre frequentavo l'Istituto Alberghiero di Nardò e Galatina, ho lavorato come cameriere e a 16 anni come aiuto pizzaiolo presso un locale del posto, dove trascorsi anche un paio di stagioni successive. Non era ancora sbocciata quella passione per la pizzeria che oggi mi anima, cosa che invece accadde quando andai a lavorare a **Rosti Pizza a Galatina**.

Perché cosa è successo a Galatina?

Lavorai con **Gianfranco Gemma**, con il quale feci corsi di pizzeria acrobatica. Mi incuriosiva la sua dedizione alla ricerca, alla formazione; mi appassionava il suo sperimentare lunghe lievitazioni (già 10 anni fa). È stato per me un maestro, mi ha raffinato nella tecnica di stesura, mi ha permesso di approcciare alla gestione del forno; in una semplice parola, mi ha reso "pizzaiolo".

Quanto tempo hai trascorso da lui?

Solo un anno, perché sono partito alla volta della Toscana, dove ho fatto la mia reale prima esperienza presso il [Borgo La Bagnaia](#), un resort cinque stelle.

Cosa hai appreso qui e cosa ha significato per te questo cambio significativo di contesto?

Ho appreso la responsabilità di gestire una pizzeria, l'approvvigionamento, l'organizzazione. Accettai con un minimo di paura di non essere all'altezza ma sentivo sarebbe stata per me una grande opportunità. Ho poi avuto modo di completarmi, imparando quella rigidità e professionalità sul lavoro che qui nel Salento mancavano. Ho trascorso due anni continuativi presso il Borgo, poi sono stato per qualche mese in Puglia per ripartire alla volta della Toscana, non lontano dal Resort.

Dove?

In una piccola Trattoria a 30 km dal Borgo, il "**Libridinoso**", dove ho conosciuto persone squisite, ho iniziato a lavorare come panificatore, cuocendo nel forno a legna e impiegando il loro lievito madre che mi regalarono quando andai via.

E poi?

Il direttore del Borgo La Bagnaia, nel frattempo trasferitosi a Castelfalfi, mi chiamò a lavorare presso questa struttura ricettiva dello stesso standard qualitativo, dove ebbi modo di formarmi appieno dal punto di vista tecnico, dedicandomi all'assortimento del cosiddetto cestino del pane e alle pizze, con due differenti tipologie di impasto (napoletano oppure croccante al Kamut). Mentre lavoravo, ho avuto modo di frequentare il corso dell'[Accademia Italiana della Pizza](#) e di partecipare ad alcune competizioni (come il Campionato regionale toscano). Ho trascorso a Caselfalfi tre anni.

Poi, finalmente ritorni qui in Salento...come mai, cosa ti ha spinto?

Sono rientrato per avviare con i miei due fratelli e con Clarissa (che si occupa della pasticceria), moglie di Emanuele, il nostro locale e realizzare il nostro sogno: la mia pizzeria e il loro ristorante. Nostra madre è stata la nostra maestra, ci ha trasmesso i suoi segreti e conoscenza, ci ha avvicinato alla campagna, dove siamo cresciuti a contatto con i profumi della natura e i sapori della cucina tradizionale.

Cosa ti affascina della pizza?

In realtà mi incuriosisce tutto ciò che attiene il mondo della lievitazione, perché è un qualcosa che prende forma, odore e consistenza dal nulla. È bello veder crescere in forno qualcosa che ho creato con le mie mani partendo da acqua, lievito e farina.

Cosa rappresenta per te la pizza, come la definiresti?

Arte, perché dà margine per creare e interagire con la cucina, grazie ad abbinamenti meno scontati.

Quanto pesa per te in pizzeria l'ingrediente, la capacità e la passione?

Al primo posto collocherei la passione, perché dà anima all'ingrediente e alla capacità, che colloco rispettivamente al secondo e terzo posto.

Cosa intendete comunicare con il vostro locale, già a partire da un arredamento inusuale per il Salento, molto orientale nella pulizia e linearità di stile?

L'arredamento è pensato per far rilassare il cliente; vorremmo trasmettere la passione, l'attenzione al dettaglio, la cura nella ricerca della materia prima e il concetto di cucina "salutare", perché realizzata con ingredienti sani.

C'è un ingrediente che ricorre spesso nelle tue creazioni perché ne sei legato dall'infanzia?

La stracciatella, perché la mangiavo da piccolo. In realtà, c'è un dolce cui sono particolarmente legato, la millefoglie, un must di nostra madre alla quale abbiamo dedicato la nostra millefoglie in carta.

Abbiamo provato l'impasto con farina **TIPO 1** (classico; disponibile anche quello con farina TIPO 2), in uno sfizioso abbinamento che parte dalla Puglia con la stracciatella protagonista, affiancata a pomodorini locali, fiordilatte e cipolla appena appassita. La lavorazione rivela buona capacità di esecuzione e un riuscito bilanciamento aromatico, quintessenza della formazione di Andrea: cura nella lavorazione, precisione e pulizia di stile, corretta contrapposizione e progressione aromatica.

Il Ristorante Pizzeria Origini è un luogo dal quale si fa fatica a congedarsi, non solo per la "tavola" ma anche per il clima di armonia che si respira grazie all'indiscussa ospitalità dei ragazzi e all'accoglienza dello staff, preparato e pronto a servire il cliente con un sorriso. E con il sorriso si esce, programmando il ritorno in questo lembo di Salento per gustare la cucina.

Ristorante Pizzeria Origini
Corso Cesare Vergine, 30 - Tuglie (Lecce)