



Gianni Di Lella, una pizza che gioca con occhi, naso e memoria

Nella pizzeria La Bufala, a Maranello, il 35-enne di origini napoletane dà sfogo alla sua esuberante creatività trasferendo, nell'impasto e nelle farciture, una tecnica in continua evoluzione. Unica la capacità di raccontare esperienze di vita e ricordi affettivi attraverso pizze sorprendenti



Gianni Di Lella con il padre Giovanni, fondatore della Pizzeria La Bufala (Foto © Enzo Radunanza).

Potrebbero bastare soltanto le sue pizze per raccontare un percorso intenso e un universo di ispirazioni, sfide e ambizioni che si fatica a ricondurre a un giovane di soli 35 anni. Tuttavia incontrare **Gianni Di Lella** nella pizzeria **La Bufala**, in Piazza Amendola 1/2 a **Maranello (MO)**, vuol dire farsi trascinare nel suo mondo, ascoltare con piacere l'amore per la lievitazione e le sue esperienze di vita, dalle quali nascono pizze e progetti, amicizie e collaborazioni, sfide e nuove competenze.



Un angolo della Pizzeria La Bufala (Foto © Enzo Radunanza).

Novità per Gianni Di Lella: un nuovo menù e un altro locale

Gli occhi vivaci del pizzaiolo nato a Cercola (Na), già vincitore di diversi campionati mondiali, esprimono determinazione e passione per un'avventura iniziata quasi per caso. Le sue parole rivelano una serenità trasmessa da una famiglia sana e lavoratrice che si trasferì in Emilia quando Gianni aveva circa 4 anni.

Da una piccola pizzeria da asporto, aperta una decina di anni fa per assecondare il sogno del papà Giovanni (anch'egli cuoco), oggi **La Bufala** è un locale con circa 80 coperti diventata una tappa immancabile per chi apprezza un prodotto **di altissima qualità** basato su una **ricetta segreta**. La maniacale selezione degli ingredienti, mira a valorizzare i prodotti del territorio emiliano con escursioni anche nel sud-Italia, e non poteva essere altrimenti, visto l'amore del rampante pizzaiolo per la Campania.

Un'attitudine imprenditoriale e una progettualità straordinarie che non sono state scalfite nemmeno dalla crisi determinata dal Covid-19. Come ci ha rivelato lo stesso Di Lella, infatti, il locale di Piazza Amendola sarà affiancato dall'**apertura di una seconda pizzeria a Maranello**, in una zona top-secret, mentre si fa sempre più largo il sogno di un franchising con un format completamente nuovo.

Un impasto segreto e una pizza da primato

C'è un'evidente corrispondenza tra la pizza servita a La Bufala e il suo artefice. È la risposta gratificante che l'impasto restituisce a una lavorazione paziente, fatta con il cuore e sapiente maestria, è il risultato della contaminazione delle eccellenze italiane – da nord a sud – ma è anche la voglia di non crogiolarsi sui risultati ottenuti e di praticare una continua ricerca.

Di Lella, che ha studiato anche a Sorrento dal **Maestro [Antonino Esposito](#)**, conosce e rispetta i canoni della **pizza tradizionale napoletana** ma ha l'audacia di riproporli con una modernità che gli è congeniale, e non solo per questioni anagrafiche, senza mai strafare. Le dosi sono centellate affinché ogni componente riveli al palato le proprie caratteristiche organolettiche.

«Il segreto di ogni preparazione – spiega – è in quel famoso q.b.. Anche quando insegno o sono giudice nelle competizioni, esorto i pizzaioli a non esagerare con i condimenti».



I panetti in lievitazione (Foto © Enzo Radunanza).

Leggerezza e digeribilità della pizza targata Di Lella, derivano dall'utilizzo di lievito madre, dall'autolisi di 24 ore e da una lievitazione di 48. Per onorare la "scuola napoletana", la pizza è ben idratata, sottile al centro ma con una trama saporita e consistente; il cornicione ha la

fragranza del pane appena sfornato e una mollica soffice e profumata.

Impossibile farsi rivelare i segreti dell'impasto; ci basti sapere che viene utilizzata **farina biologica 00, farina integrale al 30%** (ottenuta da una spremitura a freddo per non surriscaldare il chicco e preservarne le proprietà) e un **5% di farina di riso nero** (funzionale alla morbidezza e alla scioglievolezza della mollica).

Cottura innovativa con un forno “ad hoc”



Il forno realizzato da una storica azienda modenese (Foto © Enzo Radunanza).

La precisione scientifica di Gianni Di Lella si rivela anche nella cottura in un forno artigianale a gas e legna, costruito ad hoc da una **storica azienda modenese**. Per indurre l'impatto termico di cui ha bisogno la pizza napoletana per crescere subito dopo l'ingresso, è stato aggiunto un sensore che – nei primi 15 secondi – fa aumentare la fiamma e la velocità di rotazione della piastra; trascorso questo tempo, la cottura riprende a temperatura standard.

All'uscita, per evitare che possa rilasciare umidità nel piatto, la pizza viene lasciata per qualche minuto su una mensola forata posta alla bocca del forno.

La selezione degli ingredienti

Il progetto gastronomico di **Gianni Di Lella** va oltre la semplice creazione di pizze gourmet; è

cultura gastronomica e valorizzazione di eccellenze di Emilia e Campania (ma non solo) dietro le quali ci sono storia e tradizione, persone e produttori che si impegnano ad esaltare il Made in Italy nel mondo.

Dalla sua attitudine nel “fare rete”, sono nate collaborazioni con chef e altri pizzaioli nonché con realtà importanti del territorio emiliano tra cui il [Consorzio del Parmigiano Reggiano](#), il **Salumificio Villani** (di Castelnuovo Rangone), il **Mulino Agugiaro & Figna** (di Collecchio) o con un coltivatore di Sozzigalli di Soliera (MO) che sta sperimentando l’impianto dell’**Aglio di Valdichiana** in terra emiliana.



La pizza romana, omaggio a Jacopo Mercurio (Foto © Enzo Radunanza).

L’amore per la Campania si esprime con il ricorso frequente al **Fiordilatte dei Monti Lattari**, alla **Mozzarella di Bufala DOP** o alla **stracciatella**, al **Pomodoro Pelato dell’Agro Nocerino** o al **Piennolo del Vesuvio**, solo per citarne alcuni. Non c’è competizione personale o geografica, non c’è campanilismo, l’Italia si riunisce sulla pizza per dimostrarne unitariamente il suo valore.

Pizzeria La Bufala: una carta rinnovata e le pizze dolci

Siamo andati a provare la **nuova carta della Pizzeria La Bufala** che accoglie i clienti in due sale interne e un dehors coperto. Il locale, recentemente ristrutturato, è **molto luminoso e pulitissimo** con pareti ricche (forse troppo) di quadri e stampe di stili differenti, magliette sportive e immagini della Ferrari, lampade, fotografie di icone del cinema e aforismi scritti. Un’eterogeneità figlia,

forse, dell'innato istinto di comunicazione della gente del sud che ama condividere ricordi e passioni.

Nel corso della degustazione abbiamo provato alcune preparazioni che hanno reso famoso Gianni Di Lella, accanto a nuove proposte che ne confermano il **talento visionario e coraggioso**.

La Parmigiana di mia Mamma



La Parmigiana di mia Mamma (Foto © Enzo Radunanza).

“**La Parmigiana di mia Mamma**” è un tributo alla tradizione napoletana ma con una lavorazione che la rende leggera e digeribile. La melanzana viene tagliata a fettine sottili, messa sotto sale e fritta, quindi condita con una gelatina di pomodoro. La pizza è completata da pomodori pelati dell'Agro nocerino, fiordilatte dei Monti Lattari, Parmigiano Reggiano 36 mesi, basilico campano e olio extravergine d'oliva bio e 100% italiano.

Era una lasagna



Era una lasagna, ispirata all'Emilia (Foto © Enzo Radunanza).

Se la Parmigiana rievoca i pranzi della domenica partenopea, la pizza “**Era una lasagna**” rimanda al [ragù alla bolognese](#), il celebre condimento della tavola emiliana. Il ragù, aggiunto a metà cottura della pizza, viene arricchito da **Bufala DOP** e scaglie sottilissime di **Parmigiano Reggiano 60 mesi** che diventano croccanti, replicando il sapore e la crosticina della lasagna.

Anche in questa ricetta, il ricordo dei sapori di famiglia, il gesto di un bambino che tenta di assaggiare il ragù in preparazione e la pizza al servizio del territorio trovano una straordinaria composizione data da un affascinante **gioco tra naso, occhi e memoria**.

Napoli in estate



Napoli in estate, rivisitazione della classica pizza Napoletana (Foto © Enzo Radunanza).

“**Napoli in estate**” è la rivisitazione della classica Napoletana che viene resa più fresca ed estiva. La pizza è un trionfo di colori e consistenze; succulenza e aromaticità. Gli ingredienti hanno diverse temperature e profili gustativi. La **stracciatella di bufala** viene aggiunta **fresca** all’uscita dal forno e contrasta il calore del **pomodoro pelato dell’Agro nocerino**; piacevoli sia l’acidità dei **pomodorini Jolie** gialli che la sapidità dei **fiori di capperi** e delle **alici di Cetara**. Olive leccine e origano di Sicilia, infine, rendono il morso ancora più stuzzicante.

Sottobosco



Sottobosco: solo ingredienti del bosco (Foto © Enzo Radunanza).

L'infanzia a Fanano, comune dell'Alto Appennino Modenese dove Gianni Di Lella è cresciuto, ha ispirato la pizza "**Sottobosco**" a base di **ragù di cacciagione di cervo, salmì di cinghiale, fiordilatte dei Monti Lattari e frutti di bosco**. Una preparazione particolarissima, forse poco adatta alla stagione estiva ma ambiziosa e da provare sicuramente in autunno.

Profumo di liquirizia



Profumo di liquirizia: fresca e invitante (Foto © Enzo Radunanza).

Profumo di liquirizia è un altro matrimonio nord-sud e un altro gioco di sapori che sorprendono il palato. Una pizza bianca dalla grande freschezza che si pre gusta già dall'elenco degli ingredienti: **fiordilatte dei Monti Lattari** ad uscita forno, **prosciutto cotto Villani**, **stracciatella di bufala** e **polvere di liquirizia**.

Pizze dolci: la specialità di Gianni Di Lella

Sono due, e davvero geniali, le nuove **pizze dolci di Gianni Di Lella**, apparentemente semplici ma nate da una lunga gestazione fatta di studio e tanti esperimenti.

Sicily: pizza-cannolo o cannolo diventato pizza?

La "**Sicily**" è uno di quegli esempi in cui è difficile spiegare le sensazioni trasmesse dal cibo: non sarebbe sufficiente raccontare che si tratta di un **cannolo siciliano trasformato in pizza**.

Al morso questa **pizza frita con spolverata di zucchero e cannella** ci riporta sull'isola mediterranea e alla sua opulenza gastronomica: ricotta di pecora con scheggia di cannolo, pistacchio di Bronte e zest di arancia caramellata sprigionano un piacere e una freschezza straordinari.



Dall'alto la "Sicily" e "Cocco bello" (Foto © Enzo Radunanza).

Cocco bello: il ricordo della Riviera romagnola

La seconda, "pazza", pizza dolce ci porta in spiaggia, sotto il sole cocente e il vociare dei venditori di cocco.

All'uscita dal forno, la pizza "**Cocco bello**" viene farcita con diverse preparazioni a base di cocco, dal gelato alla mousse fino alla meringa. Il frutto della passione e le zest di lime danno freschezza mentre un'**acqua di ostrica**, realizzata dallo stesso pizzaiolo e spruzzata prima del servizio, riproduce la sapidità dell'acqua di mare dove spesso viene sciacquato il cocco.

Le pizze sono la peculiarità di questo pizzaiolo di talento ma La Bufala propone anche una piccola carta ristorativa con **3 primi, 3 secondi e dolci artigianali** per accontentare chi non vuole mangiare pizza. Il locale è aperto **a cena dal martedì alla domenica** (dalle 19:00 alle 23:30) e il venerdì anche a pranzo. Chiuso il lunedì.

Non ci resta che tenere d'occhio questo artigiano-imprenditore-sognatore; se in dieci anni ha percorso tanta strada e ha conseguito risultati così importanti, potrebbe arrivare ancora più lontano...alla velocità di una Ferrari.

Pizzeria La Bufala
Piazza G. Amendola, 1/2 – Maranello (MO)

Tel. +39 0536 943661 – Chiuso il lunedì
[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

25/07/2020

Autore

enzo-radunanza