



Grotta Azzurra di Merate: 40 anni all'insegna del gusto

Una storia di famiglia nell'olimpo delle pizzerie d'Italia



Cristian Marasco (Foto © Grotta Azzurra).

Quando il pizzaiolo **Cristian Marasco** – 45 anni, trenta dei quali trascorsi nella pizzeria di famiglia **La Grotta Azzurra** di Merate (MB) – scherzando ma non troppo sostiene che «*da qui mi porteranno via solo da morto*», è proprio in quel momento che il suo avventore comprenderà come la svolta creativa impressa oggi da quest'artigiano appassionato avrà il marchio d'un percorso serio e meditato, quanto di più distante insomma da una moda passeggera, lasciando presagire e pregustare, piuttosto, un'avventura ricca di sviluppi futuri.

La Grotta Azzurra di Merate, 40 anni di storia della Famiglia Marasco

Dall'album dei ricordi, con oltre quarant'anni di storia – da quel lontano 1982, cioè, in cui nel cuore della Brianza i genitori di Cristian aprirono questo ristorante e pizzeria con la nonna che preparava i dolci della loro tradizione napoletana – è una fotografia nient'affatto sbiadita quella che Cristian ci consegna e da cui emergono, come nel gioco dei puntini, i contorni di un'immagine che è anzitutto un'avventura di famiglia: quando a 18 anni un amico, quasi per gioco, lo portò a Madonna di Campiglio per gareggiare nella sua prima competizione di pizzaiolo.

Correva l'anno 1996 e il nome "pizza gourmet" non significava ancora nulla:

«Preparai sui due piedi una pizza con pomodoro, mozzarella, con i tre formaggi valtellinesi (Bitto, Casera, Latteria) e un carpaccio di polenta. Lavorai per la prima volta

con un forno elettrico che mi caramellizzò i formaggi, facendo la crosticina alla polenta. Arrivai primo. E di ritorno a casa trovai 50 persone della mia famiglia per festeggiarmi».

Di acqua da allora ne è passata e parecchia sotto questi ponti: dalle competizioni internazionali che portarono Cristian in tutto il mondo ai progetti in ambito sociale con cui il pizzaiolo brianzolo insegnò l'arte della pizza a una comunità di ragazzi con disabilità fino all'importante riconoscimento dell'Ambrogino d'oro, cui giustamente Cristian tiene molto, e con cui il suo Comune lo insignì nel 2015 per aver onorato e portato il nome di Merate in giro per il mondo. E quanto a oggi?



Pizza Quattro Formaggi 2.0 (Foto © Grotta Azzurra).

«Le 160 pizze che avevamo in carta sono solo un ricordo. Ne sono rimaste 60 ma piano piano puntiamo a ridurle sempre di più. – prosegue Cristian – Come appartengono al passato i lunghi week-end in cui alle 2 di notte riempiamo ancora una volta tutto il locale, chiudendo poi alle 4 o alle 5 della mattina, complici le numerose discoteche della zona. Prima della pandemia, invece, ho cominciato a proporre ai miei clienti una tipologia di pizza spicchiata con topping stagionali e materie prime ricercate a chilometro zero. Oggi gli impasti che produco sono sette. E nel vicino laboratorio di panificazione con rivendita “GranAria” sono sempre impegnato in nuovi progetti».

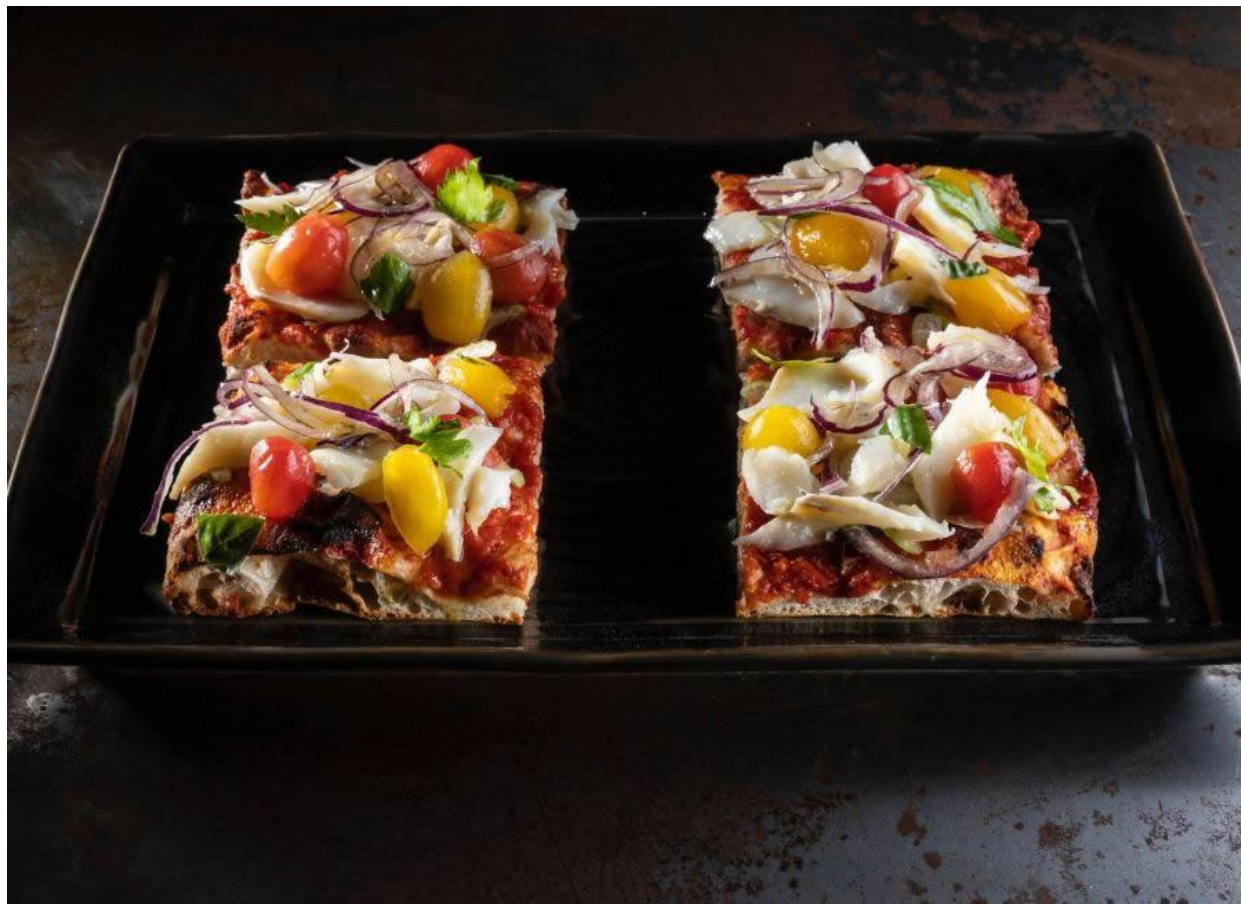


Terra e mare in una delle pizze di Grotta Azzurra (Foto © Grotta Azzurra).

Contemporanea Bassa Agricola, la speciale pizza di Cristian Marasco

Fiore all'occhiello della degustazione alla Grotta Azzurra di Merate è quella **Contemporanea Bassa Agricola** che è una pizza dal colore scuro giacché nell'impasto è presente l'avena e la segale e che viene altresì arricchito dai [semi di lino](#), zucca, sesamo, miglio e girasole. Ha una doppia cottura e al palato si presenta piacevolmente croccante con una struttura importante che invita, però alla degustazione del cornicione nella sua interezza. Eccellente quella proposta ai **Quattro Formaggi 2.0** (con un prezzo onesto – al pari dell'intera proposta – di 13 euro) con Fior di latte d'Agerola, Strachitunt della Val Taleggio, formaggio di Montecchia, Blu di capra.

Altrettanto valida la **Pizza fritta evoluta**, la cui doppia cottura (prima fritta e poi passata al forno) garantisce un morso croccante e asciutto (qui con crema di cavolfiore, merluzzo cotto a bassa temperatura, polvere di peperone e di capperi di salina).



Pizza in teglia alla romana di Cristian Marasco (Foto © Grotta Azzurra).

La **Contemporanea evolutiva alta** ha lievitazione mista con lievito madre e lievito di birra: molto buona quella con pomodoro lungo napoletano. Non manca la **pizza in teglia alla romana**, come l'omaggio a quella napoletana, ma è la cosiddetta classica – preparata sempre con lievito madre autoprodotta e una lievitazione che giunge sino alle 96 ore – a rappresentare oggi quell'ideale ponte tra tradizione e creatività, tra presente e futuro che sa e saprà parlare a nuove generazioni di clienti

La Grotta Azzurra – Famiglia Marasco

Via Giuseppe Verdi 64, Merate (LC)

Telefono 039.599534 | www.grottaazzurramerate.it

Data di creazione

29/11/2023

Autore

giovanni-caldara