



La storia dei Saulle, la famiglia campana che ha conquistato la Valle d'Aosta con l'Autentica pizza napoletana

Dopo il consolidato successo della pizzeria iSaulle di Quart (AO), Virginio Saulle e i figli Maurizio e Andrea stanno per replicare il format in Svizzera. Il nuovo locale di Ginevra avrà lo stesso stile di quello valdostano, che rappresenterà il modello di partenza per futuri progetti. «Siamo felicissimi di come vanno le cose e, un giorno, speriamo di aprire anche nella nostra Campania»

Da molti anni la pizza non è più una solo preparazione tipica della cucina popolare, è diventata terreno di sperimentazione e misurazione di una secolare abilità artigiana. La moderna tendenza a rivisitare il celebre disco di pasta, senza tradire i capisaldi classici, ha creato una sana competizione tra i pizzaioli

che si sfidano su qualità degli impasti e delle materie prime, su stagionalità e creatività. Ne beneficiano tutti gli appassionati, abituati sempre più ad un approccio quasi di “alta gastronomia” che ha creato palati curiosi ed esigenti.

Inoltre, la pizza è anche terreno fertile per l'imprenditoria e sono tante le storie in cui dall' **impasto di acqua, farina, passione e determinazione** sono nate **importanti realtà italiane e internazionali**. Quella della **famiglia Saulle** è una di queste, un classico caso di emigrazione da un Sud-Italia avaro di opportunità e in cui il talento si realizza in regioni lontane, in questo caso la Valle d'Aosta.

iSaulle Aosta: una storia di famiglia e pizza

Originari della provincia di Caserta, tra Sessa Aurunca e Mondragone, i Saulle da quattro generazioni si dedicano all'arte dell'**Autentica pizza napoletana**, praticando i tradizionali procedimenti di lavorazione e la **cottura nel forno a legna** per garantire aromaticità, croccantezza della base e morbidezza del cornicione.

Molti anni fa si sono trasferiti ad Aosta e qui, con la Pizzeria **iSaulle di Quart (AO)**, sono diventati ristoratori acclamati da pubblico e critica di settore. È proprio di qualche giorno fa, il riconoscimento ottenuto nella [classifica delle Pizzerie d'Italia 2024](#) del Gambero Rosso. **iSaulle Aosta**, infatti, ha primeggiato su tutti gli altri locali regionali ottenendo un **punteggio di 85/100**, merito del servizio e del particolare impasto realizzato con la **purissima acqua delle Alpi**. Sempre nel 2023, ha ottenuto il certificato di “Eccellente” nella **Classifica 50 Top Pizza Italia** ([qui la motivazione](#)).



Pizza con Mortadella e Pistacchi (Foto © iSaulle).

iSaulle Aosta, una storia che parte da lontano

Oggi l'azienda "iSaulle Re" è un'efficiente macchina organizzativa condotta dal capostipite **Virginio Saulle** con la preziosa collaborazione dei figli **Maurizio e Andrea**, anch'essi appassionati pizzaioli cresciuti vicino al banco con genitori, nonno e bisnonno.

*«Sono cresciuto tra acqua, farina e lieviti ed è stato naturale intraprendere questo lavoro. – racconta **Virginio Saulle** – Quando vivevamo ancora in Campania, giravamo l'Italia e l'Europa per partecipare a competizioni come il "Pizza Festival" che si svolgeva proprio ad Aosta. Dopo diverse edizioni, e con vari premi e successi nel palmares, si è presentata l'occasione di aprire un piccolo locale alle porte della città, a pochi metri dal casello dell'autostrada. Appoggiato dai miei figli, Maurizio e Andrea, ci siamo lanciati in quest'avventura con entusiasmo e abbiamo fatto tutto il possibile per far crescere l'attività. Siamo stati accolti molto bene dalla gente del posto e oggi siamo orgogliosi di poter dire che siamo una delle migliori pizzerie di Aosta, con un prodotto eccellente, che piace tanto».*



Il capostipite Virginio Saulle (Foto © iSaulle).

Un mosaico di pizze e cucina partenopea

L'attività si è ampliata negli anni, con locale sempre più grande e oggetto di diverse ristrutturazioni. Attualmente il **Ristorante Pizzeria iSaulle**, sulla Strada Statale 26 Della Valle d'Aosta, può accogliere ben **185 coperti**, compresi i posti nel dehors.



Gli interni del locale che può ospitare fino a 185 coperti (Foto © iSaulle).

Propone una **carta ricca di pizze** ma anche l'autentica [cucina partenopea](#) che segue la stagionalità. Un trionfo di antipasti di mare, **fritture di pesce** (ottimo il classico “*cuoppo*” di fritto misto), primi piatti tipici (da provare gli *Spaghetti alla Nerano*, le *Linguine all'astice*, gli *Spaghetti alle vongole veraci* o la *Pasta e patate con provola*) e secondi di carne e pesce. Tra i dolci, non mancano mai cannoli siciliani, il tiramisù, il Babà o la pastiera napoletana da degustare, magari, con un buon limoncello ricco dei profumi della costiera amalfitana.



Polpo con patate (Foto © iSaulle).



Paccheri con pesce (Foto © iSaulle).



Frittura mista (Foto © iSaulle).

«Ci piace creare un'atmosfera accogliente e familiare, dove ci si senta a casa propria. – prosegue Virginio – Vogliamo che la nostra pizzeria sia il luogo giusto per trascorrere una serata con gli amici o con la famiglia ma anche un posto da ricordare per tutti colori che siano di passaggio in Valle d'Aosta, per lavoro e per vacanza».



Varietà di impasti e farciture, per accontentare una clientela esigente (Foto © iSaulle).

Il locale di Quart: accogliente *urban style*

In un'ampia struttura circondata dalle Alpi, che si possono ammirare dalle vetrate, "Casa Saulle" accoglie la sua clientela italiana e internazionale in un contesto fatto di luce e colori, con il forno a vista. Lo stile *urban style*, reso caldo dall'utilizzo di legno e di piastrelle che richiamano l'**arte della ceramica campana**, rende l'atmosfera informale e frizzante, con tavoli ben distanziati tra cui si muove agilmente un giovane staff.

*«Molti nostri dipendenti – intervengono **Maurizio e Andrea Saulle**, dal bancone dove sfornano allegramente centinaia di pizze ogni sera – vengono dalla Campania. È il nostro modo di mantenere ulteriormente il legame con le origini, ovviamente valutando le capacità degli aspiranti. Se sono disposti a trasferirsi li assumiamo con un regolare contratto».*



Da sn, Maurizio e Andrea Saulle (Foto © iSaulle).

Professionalità ma anche empatia sono le parole d'ordine di un luogo **dove si respira la tipica ospitalità mediterranea**, fatta di sorrisi, piccole-grandi attenzioni e di un accompagnamento discreto lungo un percorso gastronomico che riporta a una veracità di altri tempi, tra profumi e sapori mediterranei tanto apprezzati. La premura per il benessere del pubblico si riscontra anche in **pizze senza glutine** e menu per eventuali intolleranze.

Da Caserta alla Valle d'Aosta: un impasto che sfiora le vette

Come ogni artigiano che si rispetti, anche qui è impossibile conoscere i segreti del mestiere. La ricetta dell'impasto dei Saulle è custodito in famiglia e i nostri ospiti lasciano trapelare molto poco per soddisfare la nostra curiosità.

«Quello che possiamo dire è che utilizziamo esclusivamente farine italiane di altissima qualità, acqua delle Alpi e lasciamo lievitare l'impasto per 72 ore al fine di migliorare la digeribilità della pizza. – dicono – Ma non è solo l'impasto a fare la differenza. Se non si utilizzano buone materie prime, il risultato non è sempre lo stesso, come pensano in tanti. Prestiamo molta attenzione alla scelta degli ingredienti; un buon olio di oliva, un buon pomodoro, mozzarella e latticini gustosi contribuiscono in modo rilevante al risultato finale, a dare un sapore unico e inconfondibile alla pizza».



Un momento della preparazione delle pizze (Foto © iSaulle).

Quante volte abbiamo sentito questa spiegazione che può sembrare generica e semplicistica? In realtà è una verità assoluta e si riscontra quando si dà un morso alla pizza dei Saulle, in cui si avverte un profumo di forno e pasta di pane, di basilico e di pomodoro e si ritorna a quei sapori quasi ancestrali che nessuna moderna rielaborazione può (e deve) modificare. La pizza è un prodotto “vivo”, è il risultato di un’alchimia quasi magica tra materie prime, tecnica, talento, esperienza e intuito.

Un menù da grandi appassionati della pizza

Il **menù de iSaulle** è ricco e consente un viaggio nelle tante varietà di pizza e tipologie di cottura. Si va dalle “*Classiche*” alle “*Pizze d’Autore*”, dalla “*Pizza a ruota di carro*” alla “*Pizza a doppia cottura*” fino alla “*Pizza frita*”, tutte con un impasto molto godibile per aromaticità, leggerezza e buona alveolatura.

Se non siete tradizionalisti e non scegliete sempre le classiche Margherita, Marinara e Napoli, non avrete che l'imbarazzo della scelta. Qualche esempio? "Lanciatevi" verso alcune specialità della casa come la "**Jamm a verè**" (ragu napoletano, provola di Agerola, ricotta di bufala e polpettine di manzo), la "**Nerano 2.0**" (crema di zucchine, provola affumicata di Agerola, zucchine saltate in padella con menta, speck, scaglie di Provolone del Monaco) o la "**A' Chiattona**" (Cornicione ripieno di ricotta di bufala DOP, pesto alla genovese, pancetta arrotolata e burratina Pugliese DOP).



"Jamm a verè": ragu, provola di Agerola, ricotta di bufala e polpettine di manzo (Foto © iSaulle).

Se l'impronta delle eccellenze del Sud-Italia è inconfondibile, in realtà dalla famiglia Saulle si può percorrere un giro d'Italia gastronomico che tocca i migliori prodotti delle varie regioni. La **mozzarella di bufala** viene acquistata da un'azienda che alleva bufale nella zona di Cassino, le **burrate** e i **formaggi** freschi sono approvvigionati da piccoli caseifici con cui si è instaurato un legame di fiducia, l'**olio è di propria produzione**, con olive coltivate e molite in una zona incontaminata nel basso Lazio e si potrebbe proseguire a lungo. Non mancano anche gli ingredienti locali, come tributo alla regione ospitante: ne sono un esempio la Fontina, il Bleu d'Aoste e il Jambon de Bosses.

La carta dei vini e delle birre

Per quanto riguarda le bevande, la carta dei vini e delle birre artigianali non è vastissima ma elaborata con cura, attraverso l'**inserimento di buone etichette campane**, di vini valdostani e di una selezione di altre regioni.

Una realtà in crescita, alla conquista della Svizzera

È un momento molto importante per la famiglia Saulle, in cui il duro lavoro degli ultimi anni si sta concretizzando in un progetto oltre confine.

«Si sta realizzando il sogno di portare il nostro prodotto e la nostra storia in Svizzera. In particolare, stiamo costruendo una pizzeria a Ginevra vicino a un'università e a due ospedali, con la linea metropolitana che arriva praticamente davanti al locale. A breve potremo essere più precisi sull'apertura ma anticipiamo che la pizzeria che sarà una copia del locale di Quart, che rappresenterà il modello di partenza per tutti i nostri futuri progetti. Questo vuol dire che non ci fermeremo e speriamo di riuscire ad essere presenti anche altrove ed in particolare in Campania. Sarebbe un ritorno alle origini e all'arte della nostra famiglia».

iSaulle Aosta

Loc. Amerique, 11/C – Strada Statale 26 Della Valle d'Aosta – Quart (AO)

<https://www.isaulle.com/>

Data di creazione

04/10/2023

Autore

enzo-radunanza