

# A Bologna, Pummà accoglie Giovanni Santarpia per una cena a quattro mani

written by Manuela Di Luccio | 03/03/2020



**Nell'ambito del progetto "Pummà Academy", la pizzeria di via Murri ha riunito due amici pizzaioli che hanno dato prova della loro abilità preparando pizze di ottimo livello in un clima di leggerezza che di questi tempi fa bene al cuore**

È stata la pizza di **Giovanni Santarpia** e la sua simpatia a rompere il clima di incertezza che da qualche giorno si vive a Bologna a causa del panico per la diffusione del "**Coronavirus**" che sta colpendo innanzitutto l'economia, in particolare i luoghi di aggregazione come i ristoranti.

L'occasione è stata la **cena a quattro mani** organizzata dalla **pizzeria Pummà** nell'ambito del progetto "**Pummà Academy**", un modo per portare i pizzaioli del brand a confrontarsi con seri professionisti del mondo della pizza che hanno contribuito ad innovare questo alimento, rendendolo più digeribile e variando le classiche farciture.

## Giovanni Santarpia da Pummà Bologna: l'intervista

Ad accogliere **Giovanni Santarpia in casa Pummà** è stato il pizzaiolo **Ciro Jonathan Carbone**: una storia di amicizia la loro iniziata anni fa quando Carbone, già appassionato di pizza, conobbe Santarpia che lo incitò a coltivare l'interesse per la lievitazione aprendogli la possibilità di rivoluzionare la propria vita. Fu così che **Ciro Jonathan** lasciò il lavoro di amministratore teatrale per trasformarsi in pizzaiolo.

**Giovanni Santarpia**, invece, ha iniziato a fare il pizzaiolo da giovanissimo, con una storia comune a molti giovani in Campania, come ci ha raccontato:

«Ho iniziato a fare il pizzaiolo a 14 anni a Castellammare di Stabia perché mio padre mi disse che dovevo cercarmi un lavoro: andai a lavorare nella classica rosticceria e, solo in un secondo momento, iniziammo a fare le pizze. Nel 1995 venni qui a Bologna e l'anno successivo mi trasferii nel Mugello, fino ad arrivare a Firenze, dove sono rimasto, crescendo piano piano».

### E arriviamo alla nuova pizzeria che hai aperto un mese fa a Firenze: com'è?

Abbiamo 50 coperti più 12 posti al bancone che lascio sempre non prenotabili per chi improvvisa l'uscita in pizzeria e non ha tempo di prenotare. In carta abbiamo 12 pizze e un tris di primi piatti a scelta fra mare, terra e vegetariano e poi tutti i fritti basici della tradizione napoletana.

### Oggi hai 46 anni, com'è cambiata la tua pizza rispetto agli esordi?

Ho realizzato un mio blend personale di farine in cui aggiungo una percentuale di farina integrale e che faccio maturare per circa 48 ore; lo scopo è avere una pizza profumata e masticabile. Negli anni la collaborazione con gli chef mi ha aiutato a migliorare la mia pizza: la **pizza frita con il lampredotto**, per esempio, nasce dalla mia amicizia e collaborazione con **Luca Cai**, maestro lampredottaio fiorentino.

### Le pizze servite nel menù di **Ciro Jonathan Carbone** e **Giovanni Santarpia**

E proprio la **pizza frita con il lampredotto** ha aperto la degustazione, dando subito prova di capacità interpretativa dei territori: un fagottino gonfio e leggero farcito con un [lampredotto](#) eccezionalmente tenero, accompagnato da una salsa verde che ne esaltava la morbidezza.

Si è passati poi a una "**Montanara**" classica, quindi a una **Margherita** i cui spicchi sembravano brandelli di tessuto per come era leggera e alveolata a cui ha fatto seguito una "**Salsiccia e Friarielli**" caratterizzata dalla medesima leggerezza; è stato poi il turno di una creativa **pizza con crema di zucca, burrata e acciuga**.

Il "contributo" di **Ciro Jonathan Carbone**, invece, si è espresso con una pizza che ha trovato il favore degli ospiti per effetto dell'impasto dal morso consistente e goloso per la farcitura a base di un salume di alta resa come "**Giovanna**" del salumificio Capitelli, un po' di pancetta e un po' di prosciutto cotto con un distintivo sapore dovuto all'utilizzo del miele durante la cottura.

Il dessert non poteva che omaggiare la pizza: una **montanara dolce con ricotta aromatizzata al pistacchio e salsa di cioccolato al rhum**. La degustazione è stata accompagnata dai vini della "Tenuta Santacrose" di Giorgio Chiarli.

Una serata piacevole innanzitutto per la qualità delle pizze, per gli alimenti che la farcivano, ma anche per il clima di leggerezza che di questi tempi fa bene al cuore.

**Pizzeria Pummà**

Via Augusto Murri, 103 - Bologna

[Sito web](#)