

Acqua e Farina: Rosario Giannattasio tra conferme e nuovi progetti

written by Manuela Di Luccio | 24/02/2020



Siamo stati a Vicenza nella pizzeria dell'artigiano di origini salernitane che sta raccogliendo i meritati frutti di un percorso fatto di impegno e sacrifici. Abbiamo anche conversato con lui e ci ha anticipato che...

Acqua e Farina a Vicenza è una pizzeria nata dall'idea di **Rosario Giannattasio**, originario di Salerno ma che vive in città ormai da molti anni.

Proprio nel Veneto, che negli ultimi anni si è fatto conoscere come la terra dei nuovi talenti della pizza, - **Simone Padoan** e **Renato Bosco** in primis - Giannattasio sta provando ad emergere tra le nuove leve della panificazione. E i risultati già si vedono: infatti il 2019 per "**Acqua e Farina**" è stato un anno di bei traguardi e riconoscimenti, in primis i "**Due Spicchi**" per il Gambero Rosso.

Questa pizzeria ci è piaciuta perché è un **progetto portato avanti con un'oculata attività imprenditoriale fatta di sacrifici**, cosa che la accomuna a tante attività italiane a conduzione familiare che oggi devono affrontare la concorrenza delle grandi società che fanno investimenti importanti nella ristorazione.

40 coperti e dall'atmosfera giovane, colorata e luminosa la pizzeria Acqua e Farina è molto carina, con due salette accoglienti arredate con tavoli da due e un grande tavolo per gruppi.

La carta delle pizze offre proposte classiche e altre "speciali" come la "**Spuma sul carciofo**" con crema di carciofi, spuma di uovo, fontina d' Alpeggio, Fior di latte e pepe; "**A Ciociara**" con pomodoro San Marzano, fiordilatte, acciughe, olive taggiasche, capperi di Sicilia; "**Delizie di stagione**" con base fiordilatte, verdure di stagione, ricotta vaccina e granella di pistacchi (Foto sotto).

Dopo aver assaggiato un **goloso panino di pasta di pizza**, farcito con una pancetta che si scioglieva a contatto con il calore del pane, e una **pizza Margherita in stile napoletano** ma con un impasto più consistente, abbiamo fatto due chiacchiere con Rosario Giannattasio, che è un ragazzino simpatico, sorridente e molto legato a valori tradizionali, tra cui il lavoro.

«Sono nato e cresciuto a Salerno e a 14 anni mi sono trasferito a Vicenza con la famiglia. Ho iniziato quasi subito a fare il pizzaiolo. Nel 2010 ho aperto la prima pizzeria "**Ai ferrovieri**", un progetto più piccolo, da asporto; parallelamente, ho iniziato a fare anche tanti corsi dai migliori maestri pizzaioli: Simone Padoan, Renato Bosco, Marco Lungo. Nel 2015 ho aperto "Acqua e farina", inizialmente facendo pizza in teglia, con pochi posti a sedere per una pausa veloce. Ci siamo ingranditi un po' alla volta, basta pensare che in cinque anni abbiamo fatto tre volte i lavori. Nel frattempo, ho sperimentato anche stili diversi: dalla teglia sono passato ad un tipo di pizza "gourmet" ma, da marzo 2018, ho trovato il mio stile definitivo, ispirato a Napoli ma con la ricerca di un' identità precisa».

Ci descrivi la tua pizza?

Per il mio impasto utilizzo una farina di tipo 1 con 85% di idratazione; lo lascio in pre-fermento per 24 ore e poi lo faccio maturare per 36 ore. Trovare un impasto che mi desse soddisfazione è stato un mio impegno personale. Sulle farciture, invece, faccio una ricerca continua. I risultati mi danno soddisfazione: abbiamo 40 coperti e con due turni riusciamo a fare **180 pizze a sera** ma siamo aperti anche a pranzo. Voglio che la mia pizza rimanga un prodotto popolare e accessibile, così come quando io ero bambino.

Hai progetti per il futuro?

Ad aprile aprirò una paninoteca in Piazza delle Erbe, nel centro di Vicenza, si chiamerà "Arrogante" e avrà anche una seconda sede a Creazzo, appena fuori città. Faremo panini farciti con ricette familiari perché ci piace ricordare il senso della famiglia: polpette al ragù, parmigiana, trippa, stracotto di musso, spezzatino.

Acqua & Farina

Via G. Vaccari, 110 - Vicenza

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)