

# I Masanielli di Sasà Martucci, la pizzeria della consapevolezza

scritto da Manuela Mancino | 18/02/2019



**Il locale casertano di via Vivaldi 23 rivela tutta l'esperienza e l'artigianalità del giovane pizzaiolo che riesce a sfornare 800 pizze al giorno, sfiorando o oltrepassando quota 1000 nei weekend. Ci siamo stati e vi raccontiamo la nostra esperienza.**

Una **pizzeria** che la storia di Caserta non l'ha solo vista, ma fatta. Una pizzeria, quella de "I **Masanielli**", capace di esprimere al meglio quel **mix insuperabile di storia, di tradizioni e di sapori** che caratterizza, nel mondo, l'Italia in generale e la [Campania](#) in particolare.

## **Chi è Sasà Martucci**

La storia di **Sasà Martucci**, classe '83, non è quella recente del suo nuovo locale "**I Masanielli - Sasà Martucci**", inaugurato il **2016 in via Vivaldi**, ma affonda le sue radici in una famiglia di maestri pizzaioli.

Figlio d'arte, dunque, cresciuto tra sbuffi di farina e lieviti, tra il bancone a vista della prima sede al

taglio (aperta nel 2001 in via Acquaviva) ed il caldo logorante del forno rigorosamente a legna, come consuetudine napoletana impone.

Ma se questo incipit sembra essere comune ai tantissimi pizzaioli "da generazioni", il percorso di Sasà ha qualcosa di differente. Esiste in lui un legame diretto e profondo con l'impasto, con quella sana alchimia frutto di semplici, pochi ingredienti cui decide di "lanciare il guanto di sfida" trasferendosi presso la pizzeria "**Al Solito posto**" dello zio Franco (nel 2007), per dedicarsi appieno a impastatrici, idratazioni, maturazioni.

Da allora non ha più smesso di cercare il bianco della farina, l'odore piacevolmente pungente della massa in lievitazione, i colori e gli aromi della legna ardente. Ma, forse, anche quella paradossale coesistenza tra solitudine e popolarità connaturata a questa vita.

Ci vuole coraggio a essere un artigiano della [pizza](#) pizzaiolo; un mestiere fatto di una sequenza infinita di gesti e riti, di interrogativi e soluzioni, di errori e correzioni; un mestiere in cui la dimensione non è data dai "coperti" che lo circondano, lo confinano e confortano, ma da un viaggio quasi interminabile e ogni volta differente che nasce dal confronto costante con gli impasti e dal ritrovarsi "vis à vis" con i clienti. Molti, tanti quelli che attendono - come è costume in quest'angolo di Italia - fuori da "**I Masanielli - Sasà Martucci**", per gustare le sue creazioni.

## **Pizzeria I Masanielli Sasà Martucci, consapevolezza e crescita costante**

Nella nuova pizzeria, si ritrova un Sasà più maturo e più consapevole, desideroso di un miglioramento costante; si percepisce quanto abbia imparato a proprie spese il valore dell'esperienza e cosa significhi "attesa": quella di un impasto che prende forma, quella dei 90 secondi della cottura, quella immediata ma apparentemente infinita del primo morso da parte del cliente.

"**I Masanielli - Sasà Martucci**" è una pizzeria fedele e di fedeli, che sforna pizze coerenti ai dictat dello stile campano, lasciandosi toccare l'anima senza svenderla, accogliendo chiunque secondo codici della risaputa **ospitalità meridionale**, non curante di moderni e freddi schemi dell'odierno marketing.

## **Il menù della pizzeria**

Il menù de **I Masanielli** concilia tradizione e innovazione, mare e terra, offrendo uno spaccato dei grandi classici e stuzzicanti giochi di contrasto ben centrati, all'insegna di una qualità indiscussa della materia prima. Lo stile, fortemente identitario, regala un **cornicione dalla corretta alveolatura** ed un **centro più sottile e morbido**, nel quale si legge una mano capace e una mente sempre proiettata verso studi e miglioramenti, costantemente e appassionatamente.

È uno di quei posti in cima alla lista dei casertani e non solo, quando si pensa ad una proposta di qualità e ad un'esperienza gastronomica che, pur offrendo il lievitato più famoso al mondo, regala "dell'altro". E si resta così colpiti nel non trovare menzionati in pagine di settore quei 140 coperti in via Vivaldi, dove il padrone di casa riesce a **sfornare 800 pizze al giorno**, sfiorando o oltrepassando quota 1000 nei weekend.

**I Masanielli - Sasà Martucci**

Via Antonio Vivaldi, 23 Caserta

[Pagina Facebook](#)