

Rosario Giannattasio a Vicenza: non solo “acqua e farina”

scritto da Manuela Mancino | 27/04/2018



Ha al suo attivo le due pizzerie a Vicenza, “Ai Ferrovieri” e “Acqua e farina“, ma la storia del pizzaiolo salernitano inizia fin da bambino tra gioco, curiosità e passione. Noi lo abbiamo incontrato, gustato la sua pizza e scoperto le ragioni dei suoi meritati successi.

Basta poco per rendersi conto di quanto la passione, determinazione e continua ricerca abbiano costituito le basi del florido futuro di **Rosario Giannattasio**. Basta poco per accorgersi di quanto questo intraprendente pizzaiolo abbia conquistato i meritati traguardi con sacrificio e studio, grazie anche al suo animo “gentile” e autentico, che lo ha a ragione reso l’“amico di quartiere” ancor prima che il pizzaiolo di riferimento per i vicentini del posto e non solo.

La storia di Rosario Giannattasio e le sue pizzerie a Vicenza

Inizia così, da una necessità lavorativa dei genitori, la storia di Rosario, salernitano di origine trasferitosi a Vicenza nel 2001; un percorso che, come spesso accade per chi nasce in quelle terre, prende avvio dalla particolare atmosfera che lì si respira, tra farine, ingredienti che “sanno di sole” ed i profumi inebrianti della [cucina campana](#).

Cresciuto nel ristorante dello zio materno, Rosario sin da piccolo si sentiva attratto da quella figura – tra il mistico e il reale – del pizzaiolo, capace di realizzare da un semplice impasto di acqua e farina un qualcosa che, all’epoca, aveva per lui un non so che di alchemico. Ma ad appassionarlo era il mondo della **pizza acrobatica**, nel quale si cimentava assieme ai suoi amici, imitando le movenze dei più esperti, usando un normale asciugamano ripiegato ad hoc.

Ai Ferrovieri e Acqua e farina, a Vicenza la vera pizza campana

Anni trascorsi in quest’ambiente, tra gioco e mestiere, tra comitive fanciullesche e il lavoro presso i locali della città, pronto a rubare con lo sguardo quel bagaglio di conoscenze che poi sarebbe divenuto indispensabile per il suo futuro. Ed infatti, è ad oggi titolare di due pizzerie: “**Ai Ferrovieri**” (la prima aperta, dedicata all’asporto con pochi posti a sedere), e “**Acqua e farina**”, locale dinamico, piacevole nell’arredo e azzeccato nel concept, grazie anche alla consulenza di Marco Lungo, al quale Rosario è assai riconoscente e al quale deve la maggior parte dei suoi percepibili miglioramenti.

Molti i corsi seguiti ([Padoan](#), Bosco e Giorilli) per comprendere i tecnicismi di una materia “viva” come l’impasto, e molti gli aggiornamenti che continua a frequentare, guidato dalla sua sana e inguaribile curiosità, dalla sua sconfinata dedizione al lavoro e ai consigli di **Marco Lungo**, professionista del settore di rara preparazione. E così, grazie ad un perfetto gioco di squadra, Rosario realizza e perfeziona il suo sogno, dal primo locale ad “**Acqua e Farina**”, con un bel forno a vista, 42 posti a sedere, compreso un divertente social table, attorno al quale riunirsi e trovarsi a socializzare davanti una buona pizza. Giovane dalle indiscusse capacità e desideroso di perfezionarsi, ci racconta la sua storia.

Intervista a Rosario Giannattasio

Ciao Rosario e benvenuto su La Gazzetta del Gusto. Raccontaci come hai inizialmente pensato la Pizzeria “Ai Ferrovieri”?

All'inizio preparavo un impasto diretto ad alta idratazione e lenta lievitazione. Avevo pochi posti a sedere e iniziai a proporre sei differenti tipi di impasto, abbinati a condimenti di cucina con varie tecniche di cottura.

Perché poi ha abbandonato questa linea?

Ho solo rinviato il progetto, perché quel concetto di pizza che avevo in mente non si integrava con il locale.

Cos'è per te un impasto?

Tutto, mi ricorda anche la mia infanzia: ogni volta che lo preparo ricordo gli insegnamenti dei miei nonni, convinti sostenitori di impasti morbidi e lungamente maturati.

E quando hai messo per la prima volta “le mani in pasta”?

A 26 anni, con la teglia. Rimasi infatti colpito dalla pizza di Renato Bosco e cercai di studiare, capire e replicarla. Feci molte ricerche sulla idratazione, che rendeva il suo impasto una “nuvola”.

Se dovessi racchiudere in una battuta ciò che la pizza è per te?

La mia espressione.

In pizzeria, conta di più tecnica o passione?

Ritengo che la tecnica sia indispensabile per realizzare un prodotto di cui si è consapevoli e un prodotto ben riuscito; la passione è indispensabile per spingerti a ricercare, studiare e a fare continui sacrifici.

Quando arrivasti qui a Vincenza come fu la riposta del pubblico?

Sin dall'inizio buona: notava la differenza rispetto alle pizzerie locali, in termini di digeribilità e leggerezza...

Quando venne invece fuori l'idea di “Acqua e farina”?

Dopo che un mio amico mi chiese di rifare la pizza in teglia che aveva assaggiato presso un'altra pizzeria. Poi si aprì l'occasione di un locale (l'attuale sede di “Acqua e farina”) sfitto a pochi passi dalla Pizzeria “Ai Ferrovieri” e mi convinsi a fare il passo...

E...?

Grazie a Marco Lungo, iniziai a capire fino in fondo i vantaggi degli impasti indiretti, dei prefermenti. Con Marco ho un rapporto che va oltre l'amicizia, perché devo a lui tutti quei consigli e quegli insegnamenti che mi hanno permesso di capire cosa significasse essere “pizzaiolo”, che non è semplicemente una persona capace di realizzare l'impasto.

Prossimi obiettivi?

La Pizzeria “Ai Ferrovieri” resterà dedicata all'asporto, grazie alla manualità e supervisione di mio cognato, mentre dedicherò “Acqua e farina” solo a pizzeria al piatto, per prendermi maggiormente cura dei clienti e per portare avanti quei progetti solo rinviati nel tempo

Il menù e la pizza di Rosario Giannattasio

Ben congeniato il menù, distinto tra poche proposte classiche, calzoni e abbinamenti innovativi. La pizza riflette appieno l'indole di Rosario, con un impasto cercato, pensato, desiderato: la **sola farina**

di tipo 1 impiegata, il perfezionamento della biga e del **preimpasto**, una lunga maturazione, garantiscono infatti, una piacevole aromaticità, non solo all'olfatto, inebriato dagli odori schietti di "grano", ma anche in bocca, contraddistinta da una gustosa nota di "freschezza" che reinvita al morso successivo.

Uno stile di ispirazione campana, morbido ma non troppo, dal bel cornicione finalmente alveolato, che rende leggero e gustoso il boccone, arricchito da abbinamenti sia classici sia innovativi.

Senza né segni di cedimento né tendenza a diventare elastica (o gommosa), si fa mangiare senza difficoltà anche fredda. Superata la prova del nove, non resta che appuntarsi in agenda gli indirizzi del bravo Rosario.

Pizzeria ai Ferrovieri

Viale Sant'Agostino, 17 - Vicenza

www.pizzeriaaiferrovieri.it

Acqua e Farina di Rosario Giannattasio

Via Vaccari, 110 - Vicenza

[Rosario Giannattasio su Facebook](#)