

PIZZA D'AUTORE: IL GURU GIOVANNI SANTARPIA APRE UN LOCALE IN SANT'AMBROGIO



Il guru della pizza napoletana in Toscana, Giovanni Santarpia, sta per sbarcare a Firenze. Dopo aver conquistato il Chianti con il suo “Palazzo Pretorio” a San Donato in Poggio, per lui è tempo di cimentarsi con la piazza fiorentina. E che piazza: l’apertura è in programma a metà novembre nella zona di piazza Sant’Ambrogio, alle spalle dell’edificio sede della Nazione.

Giovanni Santarpia: arriva a Firenze il guru della pizza napoletana

Per anni le sue pizze hanno fatto innamorare i palati del Chianti, e non erano affatto pochi coloro che lasciavano Firenze per andare fino a San Donato in Poggio, pur di bussare alle porte di *Palazzo Pretorio* e gustarsi una pizza griffata Giovanni Santarpia.





Da adesso in poi gli appassionati della Margherita dovranno fare meno strada, per continuare ad assaporare le creazioni del primo pizzaiolo napoletano a ricevere i “tre spicchi” del Gambero Rosso in Toscana. Già, perché per la sua attività è in vista una novità importante: l’arrivo a Firenze.

Il nuovo locale fiorentino di Giovanni Santarpia

E così, chiuso lo scorso 1 ottobre lo storico locale del Chianti, per Giovanni Santarpia è tempo di cimentarsi con la piazza fiorentina. E che piazza: l’apertura del nuovo locale è prevista per metà novembre, e la location sarà nella zona di Sant’Ambrogio, alle spalle dell’edificio che ospita il quotidiano La Nazione (dove si trova [Santaripia Pizzeria](#)).



Si tratta di una zona che già possiede una variegata offerta enogastronomica: non mancano locali di chiara fama (Cibreo) di Fabio Picchi, bar & grill (Drogheria), imperdibili (Gilda Bistrot) più una serie di altri tradizionali, per non parlare del mercato di Sant’Ambrogio. Certo, bisogna ammettere che Firenze non è certo la capitale della pizza e che - pur non mancando alcune pizzerie di buona fattura, in certi casi persino molto interessanti - per trovare una pizza che richiami lo stile e la tradizione partenopea ce ne vuole. Molto più facile trovarsi davanti pizze molto basse, dal bordo croccante anziché soffice. Insomma, i margini ci sono tutti perché Santarpia conquisti anche il capoluogo.



Dalla campagna alla città

E a San Donato in Poggio che succederà, ora che il paese resta orfano del suo maggiore interprete culinario? Dopo qualche settimana di stop dovuto al cambio, il locale riaprirà sotto una nuova gestione: a mandarlo avanti ci penserà un altro pizzaiolo napoletano, chiamato a raccogliere l'eredità - una sfida difficile - ma avvincente - di Santarpia.



Impensabile, per Giovanni, mantenere aperti due locali garantendo in ognuna quel tocco personale che è stato alla base del suo successo. Da qui la scelta di venire in riva all'Arno abbandonando le colline chianti-giane che, nel corso degli anni, hanno visto nascere e consolidarsi il suo successo. Da lì, infatti, Giovanni Santarpia è stato più volte invitato in specifici *cooking show* e a serate a tema.



Tre spicchi Gambero Rosso

Facile immaginare che Giovanni Santarpia porterà a Firenze i suoi classici cavalli da battaglia, dalla *Pizza-zucca e pancetta* a quella *Salsiccia e friarielli*, che gli sono valsi il titolo di primo pizzaiolo napoletano a ricevere tre spicchi del gambero rosso in Toscana, lo scorso anno.

Titolo che è stato poi confermato qualche tempo fa, insieme ad altri due suoi colleghi: Romualdo Rizzuti della Pizzeria Sud (primo piano del Mercato Centrale) e Gennaro Battiloro della Kambusa di Massarosa (Lucca). In tutti i casi, si tratta di prodotti che marcano la differenza in maniera significativa rispetto a una pizza "ordinaria": il cambio di passo è spesso dato dall'uso di grani e lieviti specifici, da materie prime - pomodoro, fiordilatte o mozzarella di bufala - di alta qualità, ma anche da piccoli particolari come

l'olio usato, il tipo di forno o il tempo di cottura.

Lasciate ogni speranza voi ch'intrate (...).

Ci farebbe piacere se lasciaste in fondo all'articolo un commento tramite le piattaforme Facebook, Google+ o WordPress. Mille grazie per i vostri suggerimenti.

