

VareseNews

In un libro un pezzo di storia della Pizza a Varese

Pubblicato: Giovedì 4 Dicembre 2014



Se ne sta in una via laterale nel cuore di Varese da 40 anni ma è più giovane che mai.

E' una pizzeria, ma è additata da tutti come uno dei locali più di "tendenza" e innovativi della città.

E' "da giovani" ma è un grande ricordo della Varese di tanti anni fa.

La pizzeria Piedigrotta è una realtà viva del centro ma anche un pezzo di storia moderna della città: ed è stata una interessante idea al valore più culturale che commerciale, quella di raccontarne la storia in un libro a sezioni.

Il volume presentato oggi si intitola "**Te voglio bene Assaje...**" (come la canzone vincitrice del primo festival di Piedigrotta) è in due parti – una racconta, a più voci, la storia della famiglia, che comincia con il papà Gaetano; l'altra racconta le pizze: con le spiegazioni dei nomi più curiosi e le ricette più originali – ed è stato realizzato in proprio in occasione dell'anniversario dei 40 anni di passione e pizza de La Piedigrotta.

Un libro potrebbe essere la solita autocelebrazione di stampo commerciale, e invece racconta una storia che appartiene a molti varesini: dalla foto del dipinto del Vesuvio alla spiegazione della pizza "**Macho Italiano**", dal traumatico passaggio generazionale ai successi di oggi.



Realizzato sotto la supervisione di **Antonello Cioffi**, titolare con la moglie **Daniela Castriotta** della Piedigrotta dal 2003, locale varesino rilevato nel

1974 dal papà Gaetano e dalla mamma Anna. **La prima parte del volume si sviluppa sin dal 1974**, quando in una giornata di febbraio **Gaetano Cioffi** arrivò in via Romagnosi a bordo della sua Alfa Romeo 1750 argentata, carica di bottiglie di pomodoro, mozzarelle e altri prodotti del Sud. Con la moglie **Anna** (*la mamma di Antonello, nella foto a sinistra con lui*) che lo aiutava in cucina e i figli **Gianni** e Antonello, che gestirono la pizzeria fino a quando nel 2000 prematuramente viene a mancare. Le vite dei due fratelli stavano già però prendendo pieghe diverse: e così alla fine, nel 2003 al padre subentra Antonello, rilevando la quota di Gianni, divenuto educatore e formatore (E ora volto noto della compagnia teatrale I Plateali). Con la moglie Daniela, pugliese di nascita e figlia di un importante operatore del pesce al mercato di Manfredonia, arrivano anche gli ingredienti speciali presi dalla tradizione pugliese: e così l'abbraccio mediterraneo del menù, tanto apprezzato oggi, si compie.

[LEGGI ANCHE: GIANNI E ANTONELLO, A OGNUNO LA SUA ARTE](#)



La seconda parte del volume è dedicata alle originali ricette di Antonello che rivela la particolare “poetica” che ha sviluppato nel corso degli anni: un modo di lavorare che rende difficile incasellarlo nella categoria del pizzaiolo, poiché vi ha aggiunto una non comune capacità tecnica tutta sua, e un modo d’interpretare la pizza molto personale e sorprendente. Utilizza, per esempio, gli elementi basilari della pizza per costruire piatti che ne ricordano altri, ingannando la vista per scatenare nell’assaggio un’esplosione di sapori ancor più accattivante. Nascono così i Primi Rivisitati, Finger & Fast Food Interpretato e i Dolci Trasfigurati (come il **sushi di pizza**, nella foto). Tutte queste preparazioni trovano posto nei rispettivi capitoli che completano questo ironico e personalissimo ricettario. Questa ricca sezione del volume, nella quale Antonello Cioffi è autore non solo dei piatti, ma anche delle parole per descriverli, prevede l’abbinamento ad hoc di un vino o di una birra a ogni piatto.

[GUARDA LA GALLERIA FOTOGRAFICA](#)

Le belle immagini del libro sono di **Gianni Ilardo**, napoletano di origine, varesino di nascita, fotografo pubblicitario, titolare dello studio IlardoTeam (Varese/Milano), ha curato tutte le immagini del volume. L’agenzia di comunicazione BAGAR di Varese ha invece curato la parte creativa del progetto; **Daniele Garzonio** ha seguito l’Art Direction e il progetto grafico e **Stefano Baroni** ne ha curato i testi. **Stanislao Porzio**, napoletano di nascita, milanese di adozione, scrittore, è curatore delle parti storiche. **Giorgio Donegani**, nutrizionista, ha invece messo un tocco di tema nutrizionale al già ben denso libro. La prefazione è di **Antonio Pace**, Presidente dell’Associazione Verace Pizza Napoletana di cui ovviamente la Piedigrotta fa parte, e l’introduzione è di **Roberto Restelli**, Responsabile della Guida Michelin Italia.

Il volume viene presentato in due appuntamenti pubblici: il primo è Giovedì 4 dicembre 2014 alle 18.00

alla sede della pizzeria La Piedigrotta, in Via Romagnosi 9 a Varese. Il secondo è previsto per sabato 6 dicembre 2014 alle 18.30 alla Libreria del Corso in Corso Matteotti 22 a Varese.

di [Stefania Radman](#)