

## VareseNews

### Matteo e Davide, da Varese a Tarragona per creare “la miglior pizza di Spagna”

**Publicato:** Venerdì 22 Novembre 2024



Il **Gastronomic Forum di Barcellona** è un evento molto rilevante nel panorama spagnolo: si tratta di un grande evento fieristico organizzato ai primi di novembre dove nel quale si alternano **convegni, esposizioni, degustazioni e diversi premi** a chi si distingue nell’ambito della produzione e della ristorazione.

Tra i riconoscimenti più ambiti assegnati al suo interno quest’anno c’è stato quello per la **Mejor pizza de l’Estado**, la pizza più buona di Spagna. Ma come accadde agli azzurri di Bearzot nel 1982, a sollevare la coppa al cielo questa volta è stata una **“squadra” italiana. Anzi varesotta**, perché il successo del concorso è andato alla **pizzeria Aboccaperta di Tarragona** condotta da due soci provenienti dalla nostra provincia. **Davide Di Nunzio, 40 anni** arriva da **Gemonio** mentre **Matteo Grippo, 44 anni**, è originario di **Vedano Olona**: insieme gestiscono due locali nella città catalana che sia affaccia sul mar Mediterraneo. E da lì rispondono al telefono per la prima “intervista italiana” dopo il successo di Barcellona.

Ma qual è la strada che conduce a realizzare la più buona pizza di tutta la Spagna? «Siamo arrivati a **Tarragona nel 2010**, non ci conoscevamo direttamente ma avevamo amici in comune in Italia – spiega **Davide** – Io sono andato a lavorare da Matteo che aveva aperto un locale; dopo la chiusura di questo ristorante ci siamo spostati all’interno del PortAventura Park, il grande parco divertimenti che si trova qui in città. **Tre anni fa abbiamo deciso di metterci in proprio**: abbiamo dato vita a un ristorante-

pizzeria chiamata **Aboccaperta**, nella parte antica di Tarragona. Poi a fine gennaio di quest'anno è nata **Aboccaperta 2.0 nella zona marittima**: in tutto diamo lavoro a una decina di persone oltre a noi».

Il **percorso** che ha portato alla vittoria di Barcellona **non è stato improvvisato**, né frutto di una coincidenza fortunata. «Non è stato il nostro primo concorso: abbiamo iniziato con il **secondo posto a una competizione regionale** che ci ha aperto le porte a quella nazionale – spiega Matteo – Nel 2023 ero stato eletto **“miglior pizzaiolo emergente”** di Spagna e quindi siamo stati ai **campionati del mondo** di Parma dove siamo arrivati **57mi su 800** concorrenti. Poi, a Barcellona, è arrivata la **vittoria nazionale**».

Come nasce, dunque, una pizza da primo premio? «Nel nostro caso con una **ricetta cambiata in corsa** – rivela Matteo – la notte prima di partecipare. Erano **i giorni del forte maltempo** su un'ampia zona della Spagna e anche da noi si era **allagato parte del locale**, inoltre anche le **consegne** delle materie prime avevano subito ritardi e variazioni. Così, quando ci siamo trovati a provare la ricetta abbiamo effettuato alcune **variazioni** che si sono dimostrate vincenti».



*Matteo Grippo “completa” la pizza al concorso di Barcellona*

Ecco dunque gli ingredienti: «Sulla base della pizza che inforniamo ci sono **salsiccia di agnello**, una fusione di due **formaggi** (mozzarella e formaggio di capra) e **crema di zucca**. Poi a fine cottura aggiungiamo un **carpaccio di porcini**, una mozzarella di **bufala affumicata da noi** con legno di vite e **romesco**, ovvero una salsa tipica di Tarragona a base di nocciole e pepe rosso». **Niente pomodoro**, per scelta: «L'80% delle nostre pizze non lo prevedono e questo dipende dalla mia formazione – prosegue Matteo – Io per formazione **sono un cuoco, non un pizzaiolo** e quindi creo le mie pizze scegliendo e **lavorando gli ingredienti come fossero quelli di un primo**, di un risotto».

Gli ingredienti sono stagionali «e quindi, proprio per la situazione problematica del meteo – continua Davide – **l'avevamo battezzata “Maledetto autunno”**. Poi però, dopo la vittoria a Barcellona, le abbiamo cambiato nome: **ora è in carta come “La Campeona”** visto il risultato, e la proponiamo in entrambi i nostri locali».

Ma questo genere di premi sono davvero un “volano” per l’attività che li riceve? «Nel nostro caso sì – spiegano i due varesotti di Catalogna – Dal punto di vista mediatico siamo stati **coinvolti in numerose interviste**, però quella per *VareseNews* è la prima di una testata italiana. E il **lavoro si è quasi triplicato in entrambi i locali**: a novembre era prevista una flessione e invece le prenotazioni si sono impennate. Abbiamo 60/70 coperti a locale e ogni sera stiamo lavorando su doppio turno». Anche perché, mentre da questo lato della “cornetta” sta nevicando, Davide e Matteo ci rispondono dalla piazza antistante al loro locale in **maglietta a maniche corte**. Con lo scudetto di miglior pizza di Spagna cucito sul petto.

[Damiano Franzetti](#)

[damiano.franzetti@varesenews.it](mailto:damiano.franzetti@varesenews.it)