

La Campania Felix rivive nella pizza di Antonio Saviello

Questa sera, alle ore 20, il maestro invita all'inaugurazione della sua nuova pizzeria in Giffoni Valle Piana

Di OLGA CHIEFFI

“Hinc felix illa Campania, ab hoc sinu incipiunt vitiferi colles et temulentia nobilis suco per omnes terras inclutoatque, ut veteres dixere, summum Liberi Patris cum Cerere certamen”. Ecco la Campania Felix che Plinio il Vecchio descritta nella sua Naturalis Historia, una terra benefica, fertile che ai suoi tempi gratificava l'uomo dei suoi innumerevoli doni. Il Maestro pizzaiolo Antonio Saviello, dopo un'estate trascorsa a offrire i suoi saperi in giro per l'Italia, dalla Puglia, alla Sicilia, sino in una delle perle del Cilento, Scario, ove lo abbiamo conosciuto, insieme alla sua affabile compagna Maria Teresa Cosentino, è ritornato a Salerno, fermandosi tra il verde dei Monti Picentini. Questa sera, alle ore 20, Antonio Saviello inaugurerà il suo nuovo locale il Campania Felix sito in Santa Maria a Vico di Giffoni Vallepiana. Uno spazio nuovo, certamente, ma nello stile di Antonio Saviello, ovvero un concetto di spazio come extensio, di cartesiana memoria, quale pienezza e continuità della materia e quindi quale medium del movimento, del tendere avanti a sé, del miglioramento continuo, dell'amplificazione. Eccellenza gastronomica famosa in tutto il mondo, la pizza vanta una storia che l'ha resa una vera e propria icona del gusto Made in Italy: nata come forma di street food popolare, da mangiare rigorosamente piegata “a portafoglio”, la pizza è oggi oggetto di un'evoluzione gourmet che non dimentica preziosi saperi e tecniche del passato. La pizza di Antonio

Saviello è seguita dalla preparazione degli ingredienti, sino a quando arriva sul tavolo e attenzione da dietro al bancone il Maestro continuerà ad osservarla e amarla ascolta le critiche, i commenti e sedendosi ai tavoli, in un momento di giusta pausa vi insegnerà a come a gustarla, religiosamente iniziando dal cornicione, da cui si giudicherà l'impasto nella sua nudità. Al Campania Felix vi sarà presentato un menù di 30 pizze, quelle classiche e quelle gourmet, oppure si può ordinare un calzone fritto, o il panuozzo, ripieno di cigoli di maiale mozzarella, ricotta, pepata con garbo, una sorta di portafogli da cui vi si scioglieranno in bocca gli ingredienti, ridotti a laute delizie. Ma la regina resta sempre lei, la pizza, con il suo impasto basato sulla reazione Maillard per la maturazione, che Antonio gestisce a suo piacimento con una tabella ove sono segnate le giuste proporzioni per una pasta che per 40 chili di farina prevede solo 4 grammi di lievito e un tempo di preparazione che varia dalle 24, alle 36 e addirittura alle 48 ore a seconda del tempo atmosferico, del locale, dell'umidità della giornata, del vento. Il vero segreto potrebbe essere la passione e l'amore con cui si fa un prodotto, garantendo a chi lo degusta una buona digeribilità e soprattutto i veri sapori della Campania Felix, condensando le storie che possono raccontare, e con leggerezza ricordare come un piatto povero come la pizza possa essere espressione di un intero grande popolo.