

# Laus, “l’integralista” della pizza napoletana. <>

*di Andrea Bignardi*



Nella torrida estate di tre anni fa la zona Industriale di Salerno si affacciò al mondo della pizza, e lo fece con un approccio estremamente tradizionale. Dopo due anni di studio, trascorsi nelle migliori pizzerie napoletane per carpirne con l'intuito segreti e punti di forza, l'ecclettico Vincenzo Laus decise di aprire, insieme a sua moglie, il "Divina Regina", un locale essenziale e dal look minimalista ma al tempo stesso sobrio ed accogliente, che focalizza la sua attenzione sulla regina della cucina napoletana, ricercando, come recita la frase che campeggia in fondo al grosso salone, l'eccellenza senza compromessi. Vincenzo, da "regista" del Divina Regina puoi esprimere al meglio la filosofia del locale? In cosa si caratterizza? «Mi definisco un integralista della tradizione: ho deciso di dar vita insieme a mia moglie ad un progetto imprenditoriale nel solco del quale è nata anche nella nostra città una grande attenzione alla pizza napoletana, che in molti provano a riprodurre ma spesso discostandosi dai suoi canoni». Perché afferma questo, signor Vincenzo? Reputa che a Salerno la pizza napoletana trovi poco spazio? «Se intendiamo la pizza realizzata rigorosamente secondo il disciplinare

dell'associazione verace pizza napoletana sì, siamo davvero tra i pochi a Salerno a realizzare un prodotto finale che non solo aspira a essere portavoce della tradizione ma anche a ospitare le migliori eccellenze territoriali e non. Non lasciamo nulla al caso, utilizziamo prodotti tra i migliori disponibili sul mercato, anche per ciò che sembra assolutamente complementare. L'aglio è sempre della Valle Ufita, l'origano viene da un nostro produttore di fiducia dei Monti Alburni».

Recita bene dunque lo slogan impresso sulle pareti: Eccellenza senza compromessi? In quali "pizze forti" si traduce? «In una lista assolutamente varia ma che sin dall'apertura è sempre uguale: non abbiamo il cruccio della stagionalità né tantomeno quello dello stravolgimento della tradizione. Certo non mancano pizze innovative come quella condita con mortadella e granella di pistacchio, oggi inflazionatissima ma che qui a Salerno abbiamo introdotto noi sul mercato, oppure quella con zucchine alla scapece e pancetta tesa, o la

"Margherita Sua Eccellenza" , un omaggio al numero uno dei pizzaioli, il casertano Franco Pepe. A distinguere quest'ultima da una Margherita tradizionale è il frullato di Olio extravergine del frantoio Torretta e basilico, un pseudo-pesto che innova la variante più classica delle pizze senza stravolgerne l'essenza». Tre anni di successi significano già un punto di forza notevole per un locale che ha provato a conquistare il gusto dei salernitani. Il futuro riserva qualche progetto in cantiere?

«Sì, indubbiamente l'idea di estendere il business c'è ma al momento credo sia opportuno perfezionare ciò che ho contribuito a fare fin ora. Mentre altri esercenti puntano all'apparenza e soprattutto ad una pizza orientata al cliente, qui al Divina Regina proponiamo una pizza che è frutto della nostra prospettiva, che può essere legittimamente apprezzata o meno, ma che non ha segreti, e non insegue le mode più stravaganti esistenti. Già esser riusciti a mettere in campo ciò credo sia un gran successo».