

# La pizza “Bella d’Estate” di Giuseppe Frau

*Il pizzaiolo pluripremiato è di stanza all’ Oasi di Scario e innamoratosi della perla del Golfo di Policastro ha pensato di restarvi*

*Olga Chieffi*

Scrivava il poeta romantico Lorenzo Stecchetti: “Il genere umano dura solo perché l’uomo ha l’istinto della conservazione e quello della riproduzione e sente vivissimo il bisogno di soddisfarvi. Alla soddisfazione di un bisogno va sempre unito un piacere e il piacere della conservazione si ha nel senso del gusto e quello della riproduzione nel senso del tatto. Se l’uomo non appetisse il cibo o non provasse stimoli sessuali, il genere umano finirebbe subito. Il gusto e il tatto sono quindi i sensi più necessari, anzi indispensabili alla vita dell’individuo e della specie. Gli altri aiutano soltanto e si può vivere ciechi e sordi, ma non senza l’attività funzionale degli organi del gusto. Come è, dunque, che nella scala dei sensi i due più necessari alla vita ed alla sua trasmissione sono reputati i più vili? Non vergogniamoci, dunque, di mangiare il meglio che si può e ridiamo il suo posto anche alla gastronomia. Infine, anche il tiranno cervello ci guadagnerà, e questa società malata di nervi finirà per capire che, anche in arte, una discussione sul cucinare, vale una dissertazione sul sorriso di Beatrice. Non si vive di solo pane, è vero; ci vuole anche il companatico; e l’arte di renderlo più economico, più sapido, più sano, lo dico e lo sostengo, è vera arte. Riabilitiamo il senso del gusto e non vergogniamoci di soddisfarlo onestamente, ma il meglio che si può”. E’ questa la pagina introduttiva della terza edizione del più celebre manuale di cucina, “L’arte di mangiar bene” di Pellegrino Artusi, per “benedire” l’arrivo nel Golfo di Policastro e a Scario di uno dei massimi pizzaioli italiani,

Giuseppe Frau. Giuseppe, soprannominato Peppe Lab, è di stanza al forno del bar-pizzeria L'Oasi di Pino e Grazia Sica, che quest'estate, nella sfortuna di assumere un pizzaiolo di buon livello, dopo mille peripezie dovute in particolare all'istinto di "conservazione" di certi giovani dell'appena ottenuto reddito di cittadinanza, hanno avuto la buona sorte di ospitare il Maestro Giuseppe Frau, cognome sardo, figlio d'arte, nato e formatosi a Gallarate, nel forno di famiglia, da sempre dietro al bancone a "giocare", impastare, inventare, stupire il pubblico, un debutto nella perla cilentana, che ha ricevuto il plauso raffinato e colto anche degli avventori napoletani e di diversi chef in vacanza nel golfo. Non solo il pubblico ma anche importanti premi per Giuseppe a cominciare dalla vittoria nella categoria "Pizza Classica" a Firenze, per Eataly, quindi il premio alla creatività per la PeppeSpritz, in cui si abbina la mozzarella, con l'erba cipollina, la stracciatella insaporita al limone, salmone marinato e una particolare gelatina ottenuta dallo Spritz, l'inserimento da parte dell'Aocri, tra i migliori 500 pizzaioli italiani. "E' diventato sempre più difficile, competere oggi - ha rivelato Giuseppe Frau - e dopo tanti campionati e riconoscimento ora ho unicamente intenzione di stupire e di trasmettere i saperi e i sapori millenari di questo cibo ai miei allievi, con i quali andrò in giro a fare anche startup. Per l'estate 2019, qui a Scario ho lanciato all'Oasi la "Bella d'Estate", il cui ingrediente particolare è il melone. Infatti, gli elementi sono la mozzarella e in uscita culatello, stracciatella, petali di melone, granella di pistacchio, basilico cristallizzato, ovvero fritto, un mix di sapori veramente particolare". Sappiamo che il segreto è nell'impasto e Giuseppe ha rivelato che, in primo luogo, usa diversi tipi di farina, da quello classico zero e doppio zero per arrivare a farine più sofisticate e singolari come quella di piselli, la farina di grano saraceno bio, la farina di segale integrale, la farina di semi di canapa sativa bio e tante altre ancora. I tempi di lievitazione sono lunghi, dalle 48 ore in su con una cura particolare per l'idratazione,

poiché è solo dietro al bancone, quando per fare la pizza alla napoletana, in genere ci vogliono sei braccia, chi impasta, chi guarnisce e chi inforna. “Ma col mio impasto “nuvola” e un po’ di passione, riesco ad essere uno e trino, per accontentare il palato di tutti. Sapevo della proverbiale accoglienza del popolo del Sud ma qui ho trovato qualcosa in più, la bellezza stordente dei luoghi, che ti fa vivere come su di un set in ogni momento della giornata, l’ispirazione dei prodotti della natura di altissima qualità, che mi ha quasi convinto a trasferirmi qui”.