

La Pizza sospesa da nonno Matteo, asporto e solidarietà da “Mi manda Super pizza”

Un sogno importante, che ha fatto ripartire la voglia di rimettersi in gioco. Soprattutto dopo una mazzata come quella della pandemia da covid-19, che ha reso estremamente nebuloso il futuro. «Avevo pensato di mollare tutto, di non alzare più la saracinesca. Invece nonno Matteo mi è venuto in sogno e mi ha spronato a stringere i denti, invitandomi a non mollare e a rialzarmi e ricostruire tutto. Ed eccomi qua». Nonno Matteo è il compianto Matteo Schiavone, chi non lo conosceva in città, e il nipote è Luca Ianniello della pizzeria “Mi manda Super pizza”. E, non a caso, la pizza Nonno Matteo è la corazzata del locale. «Salame, funghi porcini, pomodorini, mozzarella di bufala e qualche foglia di basilico ed eccola qua. – spiega Luca Ianniello – La feci per omaggiare la sua memoria e lui adesso è tornato per darmi forza. Perché questo locale era nato per il servizio ai tavoli, per il contatto diretto con la clientela. Ma adesso ci adeguiamo per ricominciare, per ritornare, anche se gradualmente alla normalità. Ed è per questo che lancio adesso una iniziativa, per dare una mano a chi non ce la fa in questo momento. Pizza sospesa da me, a chi non ha le possibilità. Una pizza per chi non può anche in nome e memoria di nonno Matteo». La pizza sospesa come il caffè, nella speranza che anche qualche cliente, un tantino più facoltoso, possa seguire l'esempio di Luca Ianniello e lasciare il conto già saldato per chi non può, spezzato in due da questa emergenza. Ma c'è dell'altro. «E' il mio piccolo contributo, perché questa emergenza ha creato danni. Mi auguro che la pizza sospesa dia la forza per ricominciare così come mio nonno, venutomi in sogno, l'ha data a me». Ma di pizze non c'è che l'imbarazzo della scelta, oltre a tutto il catalogo tipico della rosticceria. «Crocchè ed arancini sono tutti di

nostra produzione. – riprende – Una tradizione di famiglia che portano avanti anche i miei fratelli Simone e Gianni rispettivamente a Paradiso di Pastena e ai Picarielli. Per la mia clientela cerco di offrire nelle pizze alimenti tipici. Come nella pizza crema di zucca, con mozzarella di bufala e pancetta. Ma anche crema di noci con spianata e funghi porcini. Certo, la pizza va gustata ai tavoli ma ora abbiamo questa emergenza. Ci adattiamo, nell'attesa di vincere questa battaglia e ritornare alla normalità. Ce la faremo con l'aiuto di tutti e quello di Nonno Matteo».