

# ftNews

freetopnews

## Al via *La Città della Pizza*. A Napoli? No, a Roma!

sabato, 01 aprile 2017



di *Mafalda Bruno*

Oggi parte un grande evento che già da molte ore registra, e quindi prevede, una partecipazione di oltre 5.000 persone. Nasce *La Città della Pizza*, un ampio spazio nel cuore di Roma (sì Roma, non Napoli!) tutto dedicato alla prima edizione di questa succulenta kermesse. Dopo una severa ed accurata

selezione, presieduta da critici eccellenti nel campo della enogastronomia italiana, sono stati scelti i 30 migliori pizzaioli d'Italia divisi nelle varie categorie, taglio, napoletana, classica, fritta ecc. Sarà un pot pourri di sapori, gusti, fantasia ed estro culinario.

A capitanare questo evento, Luca Belliscioni, un ragazzo romano che ha fatto della pizza la sua vita e la sua passione.

### Luca, ti vuoi presentare ai nostri lettori?

Sono Luca Belliscioni, ho 30 anni e vengo dal quartiere periferico di Roma, San Basilio; faccio questo lavoro da 15 anni, ho avuto la fortuna di girare molto il mondo, tant'è che in alcune mie ricette metto questa conoscenza internazionale che ho acquisito nei prodotti che preparo, che può essere una salsa piccante conosciuta in Egitto, piuttosto che altri piccoli sapori esotici che fungono spesso da ingrediente segreto delle mie pizze.

### Certo che la città della pizza a Roma è un tantino singolare, che ne penseranno a Napoli?

La Città della Pizza a Roma è singolare fino ad un certo punto, perché la pizza al taglio è prettamente romana e sta andando veramente forte in tutta la penisola. So di persone che aprono pizzerie al taglio anche molto lontano da Roma e fino ai confini nazionali. Napoli comunque sia rimane la capitale della pizza, la pizza è nata lì: nessuno vuole rovinare né togliere niente al capoluogo partenopeo, ma anche Roma è una bella "piazza" per la pizza.

### Come sei arrivato a fare questo lavoro?

Per caso, a 15 anni aiutavo uno zio in una pizzeria per aiutarlo l'estate mi dilettao come suo ragazzo di bottega, Poi piano piano, visto che mi piace mangiare e vado matto per la pizza, e quello che prima era un divertimento, poi è diventata una vera passione ed ora è il mio lavoro a tempo pieno.

### E lo storico Grecco Food & Bar di Via Gregorio VII, luogo della nostra intervista, cosa c'entra con questo festival della pizza?

Grecco è il mio attuale luogo di lavoro. Con il Signor **Antonello Russo** (proprietario e gestore del locale, ndr) ci siamo conosciuti circa un anno fa tramite facebook, questo anche per spezzare una lancia a favore dei social network che, se usati nel modo corretto, riescono a fare da cassa di risonanza ad iniziative positive come la nostra. Al Signor Russo erano piaciute visivamente le foto che pubblicavo; contattandomi è andato a sensazione (poteva dirgli bene come il contrario) e in me credo che abbia trovato un professionista serio, quindi mi ha illustrato quello che un anno fa era solo un progetto, la Città della Pizza appunto. Io ci ho creduto fortemente e siamo vari ragazzi, una bella squadra che lavora in cucina, coinvolti in questa iniziativa. Abbiamo avuto riscontri positivi da vari critici chiamati a giudicare il nostro lavoro e ci siamo qualificati per questo progetto.

### Tra tutte le pizze che prepari, l'Oscar a quale di esse va? The winner is?

Per me c'è un pari merito. La prima è la mia pizza bianca, cosparsa di sesamo...



**Già provata figliolo. Confermo: un delirio di bontà.**

E la seconda (ma ora non è stagione) è una pizza a base di ndjuia calabrese, ricotta di pecora fresca e caki.

**Eh? Caki?**

Esatto. Vedrà che troverà anche questa è estasiante. Provare per credere!!!