

L'IDEA NOBILE IL TRIBUTO AL DUCA DELLA CITTÀ

Bisceglie, pizza all'oro per Alfonso D'Aragona

Il tarlo fisso di Savino Tedeschi, giovane pizzaiolo biscegliese, è da sempre, da quando ha cominciato a muovere i primi passi nel mondo della ristorazione è quello di unire la gastronomia tipica, genuina e succulenta del territorio che tanto ama e per cui tanto si spende (anche attraverso l'associazione Bisceglie Start) con dettagli, caratteristiche, peculiarità che rendano i prodotti eccezionali, unici.

In questo caso è toccato a uno dei metalli più preziosi al mondo: l'oro. Savino, infatti, ha ben pensato di fondere due elementi fondamentali della cultura meridionale: la regina delle portate tricolori, la pizza, con la storia secolare del territorio, un omaggio ad Alfonso d'Aragona, Duca di Bisceglie e Principe di Salerno.

La pizza all'oro. Ecco l'idea nobile ma legata a un elemento popolare della cucina del Sud.

E' la prima volta che, in Italia, un pizzaiolo realizza un connubio strano all'apparenza, ma da leccarsi i baffi a detta di chi, alla

presentazione della pizza all'oro, ha avuto la fortuna di assaggiare il neonato prodotto.

Il pizzaiolo Tedeschi, titolare di un locale a due passi dal centro cittadino assieme a sua sorella Francesca e suo fratello Mauro, ha preparato la pizza tributo al duca di Bisceglie in collaborazione con una gioielleria biscegliese.

In occasione della realizzazione della prima pizza all'oro di Savino era presente anche il presidente Confcommercio Bisceglie, Leo Carriera (in foto con Tedeschi), che ha molto apprezzato sia il gusto del 'gioiello' appena sfornato, sia l'idea del professionista biscegliese.

«E' un omaggio al territorio - sottolinea Savino - una dedica alla storia, alla cultura, alla tradizione delle nostre terre nei confronti delle quali dobbiamo essere grati. Non sarà un prodotto per tutti i giorni, ma per occasioni speciali, preziose per l'appunto, è un'ottima idea da gustare con persone altrettanto speciali».

f.b

