

Abruzzo: Pizza pro-terremotati

Quando pochi giorni ... ti segnano per la vita.

© PIZZA.it - 20/05/2009



Nella notte tra il 5 e il 6 aprile scorso, l'apice di un fortissimo sciame sismico ha distrutto L'Aquila e molti dei paesi del territorio circostante, consegnando l'Abruzzo ad una delle stagioni più dure della sua storia. Quasi 300 i morti e migliaia i feriti e gli sfollati. Una nazione intera col fiato sospeso, con il terrore che altri tremendi crolli potessero ancora segnare la vita di quella popolazione. Una vicenda che ha colpito anche l'universo della pizza, e che ha fatto scattare, anche in questo caso, la molla della solidarietà.

Il sito <http://www.pizza.it/>, che fa capo alla Pizza.it School di Capodarco (provincia di Fermo), nelle Marche, diretta da Umberto Bachetti, è stato letteralmente subissato dai messaggi dei suoi numerosissimi utenti (20 mila solo gli iscritti alla newsletter). Nel giro di qualche ora, racconta Bachetti, il forum, solitamente frequentato dagli iscritti per scambiarsi opinioni, consigli e suggerimenti sul mondo della pizza, è stato preso d'assalto. I pizzaioli italiani volevano andare sul luogo della tragedia e aiutare chi ne aveva bisogno, facendo quello che a loro riesce meglio: la pizza, ovviamente.



E' stato incredibile, non riuscivo a capacitarmi di cosa stesse accadendo, ma ero certo fosse qualcosa senza precedenti, assicura Umberto. Sono state oltre 400 le email arrivate al portale Pizza.it con cui i pizzaioli davano la loro disponibilità a partire per L'Aquila. Andiamo tutti a fare la pizza in Abruzzo! Questo è stato il grido rimbalzato sugli schermi degli amici di Pizza.it.

Il direttore Bachetti non ha avuto dubbi, perché bisognava partire subito.

Il lavoro più impegnativo è stato riuscire a coordinare tutti coloro che si erano proposti, in base ai giorni, alla disponibilità di tende, auto, camper. Durante quei momenti di vero caos informativo e organizzativo, trovare un contatto con L'Aquila non è stato semplice ma, alla fine, il campo gestito dal Comune di Roma, e dalla Protezione Civile, a S.Vittorino, a circa 6 chilometri dal capoluogo abruzzese, ha accolto il gruppo di Pizza.it.

Il campo ha una capienza di 600 posti, ma il Comune romano gestisce molte altre tendopoli tra le 180 presenti sul territorio colpito dal terremoto.



Al momento di partire, racconta Bachetti, avevamo la disponibilità di 400 pizzaioli amici del nostro portale e provenienti praticamente da tutta Italia (Piemonte, Emilia Romagna, Puglia, Lazio, Sicilia, Campania, Val d'Aosta, Toscana, Veneto, Lombardia e, naturalmente, Marche), e anche quella di due persone addirittura dal Belgio.

Sono stato contattato da aziende produttrici di forni per pizza e potevo contare su ben 49 forni pronti a partire. E pensare che solo il comitato festeggiamenti di Salerno (Vivicittà, che organizza ogni anno la Festa della Pizza) era disposto a darmene oltre 30!

Nessun problema anche per la mozzarella: 10 i quintali arrivati in Abruzzo, grazie alla generosità di numerose aziende produttrici e dei pizzaioli, che hanno portato le proprie scorte. 12 mila i contenitori in cartone che i nostri pizzaioli avrebbero utilizzato, offerti dalla Nuova Sifa di Macerata e da Pizzarespira.

I primi pizzaioli sono partiti per S.Vittorino il 21 aprile. Hanno utilizzato 2 forni, a legna, procurata dalla Protezione Civile, per evitare di consumare energia elettrica, già molto carente in una situazione del genere.

La pizza dei nostri amici è stata accolta con grande entusiasmo dalle persone costrette nelle tendopoli, ormai poco abituate alle comodità e a tutto quanto non fosse solo strettamente necessario.



Turni da 9 persone e oltre 600 pizze sfornate sono i numeri del primo giorno di permanenza nel campo di S.Vittorino, nella cucina da campo allestita accanto al tendone del Comune di Roma. I forni lavoravano anche a notte fonda, con il freddo pungente che non ha spaventato i nostri volontari.

Nei giorni successivi, le camionette della Protezione Civile, a pranzo e a cena, hanno consegnato i cartoni con la pizza calda e fumante anche nelle tendopoli vicine, arrivando a consegnarle persino ad Onna.

L'energia e l'entusiasmo che i volontari che si sono rivolti a Pizza.it hanno messo in quest'avventura sono stati premiati dalla gioia e dalla riconoscenza letta negli occhi di chi faceva la fila davanti alla cucina.

Certo, sottolinea Umberto Bachetti, non si è trattato di portare beni essenzialmente di prima necessità, ma avere la possibilità di mangiare la pizza è stata un buon diversivo per queste persone, per cui la normalità, almeno per ora, è ancora un ricordo.

I pizzaioli, per non creare disagi all'organizzazione del campo, hanno dormito nelle loro tende, chi ne aveva, nei camper e qualcuno ha passato la notte anche in macchina, pur di riuscire a portare il proprio aiuto a S.Vittorino.

Ci si è trovati a lavorare in una situazione, come hanno raccontato sin da subito anche i mezzi d'informazione, tutt'altro che facile: oltre al freddo pungente dei primi 10 giorni, a causa della pioggia e del fango i forni hanno rischiato addirittura di sprofondare, richiedendo l'intervento della Protezione Civile per portare la ghiaia necessaria ad evitare di perdere tutto.

I ragazzi di Pizza.it hanno ricevuto anche le congratulazioni del sindaco di Roma, Gianni Alemanno, che li ha ringraziati per l'impegno con cui si sono prodigati per i terremotati e gli sfollati.





Non sono mancati i momenti di divertimento: il 25 aprile, ci racconta Umberto, con l'aiuto della psicologa del campo, abbiamo organizzato un vero e proprio corso per baby pizzaioli, coinvolgendo circa 20 bambini della tendopoli.

E' indescrivibile la sensazione provata nel vederli ridere e divertirsi, dice Umberto, sporcarsi con la farina, provare ad impastare la pizza e guardarli stupiti quando usciva, cotta, dal forno.

Sono stati momenti molto importanti, "poche ore ... che ti segnano per la vita", come ha scritto sul forum del portale uno dei pizzaioli rientrati a casa.

Soprattutto, tiene a ricordare Bachetti, è stata un'iniziativa nata spontaneamente da centinaia di volontari con il desiderio di fare del bene: per questo, sottolinea, abbiamo voluto che nessuno portasse a L'Aquila il logo di Pizza.it né stendesse striscioni pubblicitari. Volevamo essere lì solo per portare il nostro aiuto e dare un po' di sollievo a chi sta passando un periodo difficile.



I pizzaioli hanno lasciato il campo di S.Vittorino domenica 10 maggio: siamo tornati tutti a casa molto stanchi, dice Umberto, ma davvero sereni.

Stella Alfieri.

Si ringraziano le ditte che hanno offerto la propria collaborazione:

Molino Alimonti

Caseificio Sabelli s.p.a

Mozzarella Cesira

Caseificio Funetta

Natural Catering

Zanoli Forni

Marana Forni



Mam Forni

Forni Ceky

ItalForni Pesaro

Rinaldi Superforni

Valoriali Reggello Forni

Nuova SIFA

Pizzarespira

Gi.Metal

Santoleri Attrezzature per pizzerie

Si ringraziano le associazioni:

A.P.I

F.I.P

Pizz' Abruzzo

UEPTR

Cooperativa Vivicittà di Salerno

Senza nulla togliere a quanti hanno collaborato con noi, ringraziamo in modo particolare Carmine Basso della Pizzeria Ausonia di Salerno e Angelo Jezzi, presidente A.P.I, perchè il loro contributo è stato determinante per la riuscita dell'iniziativa.

Ringraziamo tutti i pizzaioli che hanno dato la loro disponibilità, ma che non abbiamo potuto coinvolgere per motivi organizzativi.

Redazione Newsfood.com