

"Adagio", Pizza alla Romana "London Style"

Emilia Ferrara (October 09, 2010)



Correndo per le strade di Soho, tra ristoranti e pizzerie "Italian Sounding", ma che di italiano hanno ben poco, però, abbiamo scovato una nuovissima catena di vera pizza al taglio roman. Incuriositi ed interessati abbiamo chiesto al manager e allo staff la storia di "Adagio", e cosa significa per loro rappresentare l'autenticità del Made in Italy in una delle capitali del fast food, Londra

Correndo per le vie di Londra è facile incontrare ristoranti e bar con bandiere italiane, ma che di italiano hanno ben poco. Basta leggere e vedere gli ingredienti adoperati per preparare le pietanze ... Le lunghe passeggiate per le strade della città ci hanno però portato a scoprire Adagio, una nuovissima catena di vera pizza al taglio romana in pieno centro, nel quartiere Soho. Incuriositi ed interessati ad un vero Made in Italy abbiamo incontrato ed intervistato per i lettori di I-Italy il manager Shelley Squire e lo staff di Adagio. Squire è uno chef di fama internazionale, ha cucinato



anche per la regina Elisabetta.

Come è nata l'idea di aprire una pizzeria al taglio a Londra? Perché il nome Adagio?

Tutto è iniziato dalla intraprendenza di Shelley ... chef professionista che ha voluto imparare dai maestri romani la lavorazione della pizza a metro. L'idea del nome Adagio è del direttore Hagit Klaiman per il lento processo di lievitazione della pasta, che ci impiega 72 ore.

Da quanto tempo esiste Adagio? Ci sono altri punti in Europa?

La prima pizzeria Adagio è stata aperta a Londra dal gennaio 2010, l'idea sembra riscuotere successo. Anche perché è molto diffusa la formula del "Take Away", e la pizza al taglio è una perfetta soluzione per gli inglesi.

Quante pizzerie Adagio esistono al momento?

Di Adagio ce ne sono due a Londra, nell'area di Soho, ed un altro punto si trova in Bulgaria.

La pizza al taglio a Londra sta riscuotendo successo?

Ai londinesi la pizza piace tantissimo, non conoscevano la pizza al taglio, e per loro è una fantastica novità. Un anno fa c'erano solo 5 pizzerie che la offrivano, ma visto che agli inglesi la formula piace moltissimo, è un'idea che si sta diffondendo sempre di più. C'è da lavorarci parecchio. Adagio ha voluto investirci molto. Shelley è andato personalmente a Roma presso la pizzeria al taglio di Roberto Vinci, designato "Maestro pizzaiolo" ed ha appreso la tecnica di lavorazione.

Quali sono i gusti del londinesi, quale pizza preferiscono?

Tra le pizze favorite qui a Londra, in prima linea c'è quella con formaggio, funghi e salsiccia; subito dopo quella con il salame piccante e carne di maiale.

Come mai avete scelto un pizzaiolo romano e non napoletano, dato che la pizza è nata a Napoli?

Perché la pizza al taglio nasce a Roma. Prima veniva definita alla pala perché si utilizzava la pala per prenderla dal forno. Col tempo la pala è stata sostituita dalla teglia per una questione di praticità.

Gli ingredienti che utilizzate sono italiani?

Quelli principali sì. Il salame piccante, per esempio, viene direttamente dalla Sicilia. Anche la carne di maiale che utilizziamo per le pizze è italiana. A Londra si trova la carne di maiale ma non è saporita come la nostra.

Quanti italiani lavorano per Adagio?

Il personale che lavora qui è quasi tutto italiano, compreso il braccio destro di Shelley, Roberto, che ha lavorato per anni nelle pizzerie al taglio a Roma.

Roberto, da quanto tempo ti sei trasferito?

Sono a Londra da circa un anno. Mi trovo molto bene. Qui si lavora tanto. È molto facile essere



assunti, ma anche essere licenziati, perché la domanda di lavoro è alta ma anche l'offerta. Quindi se non dai il 110% al lavoro ci sono altre dieci persone dietro di te che darebbero il 120% per avere il tuo posto. Questo fa sì che ogni giorno si da il massimo, perché l'azienda va avanti, la nazione è in costante crescita, con il sistema di progredire giorno dopo giorno. Non come in Italia che si va indietro anziché andare avanti.

Consigliaresti quindi ai tuoi connazionali di venire a cercare lavoro a Londra?

Certo. A Londra ci sono ogni giorno tante novità nel mondo del lavoro. Questo dà a noi giovani l'opportunità di pensare al futuro, cosa che in Italia è impensabile. Io dall'Italia me ne sono andato perché dopo otto anni di lavoro facevo sempre il ragazzo di bottega, guadagnavo sempre 5 euro all'ora... non era possibile continuare così. Qui invece ho avuto la possibilità di lavorare da chef, da menager... Insomma a Londra ti danno la possibilità di crescere professionalmente.

Roberto, la missione di Adagio è portare qualcosa di buono dall'Italia...

Sì. Abbiamo cercato di importare qualcosa di buono della nostra terra, le nostre ricette originali, autentiche. Diffonderle e promuoverle è quello che faccio ogni giorno da quando sono a Londra

Vuol dire che a parte la pizza cucini altri piatti italiani fuori dal lavoro?

Mi capita spesso di cucinare per altri, e preparo la carbonara di solito. Non so per quale motivo la Francia e la Spagna l'hanno trasformata in pasta con la panna. Per me educare alla vera cucina italiana è oramai una missione

Source URL: <http://www.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/adagio-pizza-alla-romana-london-style>

Links

[1] <http://www.iitaly.org/files/shelley-copertina1286662807jpeg>