

## La leggenda di Dom e “Di Fara Pizza”

Tommaso Cartia (August 14, 2017)



Una storia avventurosa e romantica quella di Domenico De Marco detto “Dom”, che nel 1959 si trasferì da Caizzo, in provincia di Caserta, a Brooklyn nel periodo d’oro dell’emigrazione italiana dopo la seconda guerra mondiale. Un uomo semplice che è riuscito a fare della sua storica pizzeria “Di Fara”, una leggenda e la meta di artisti come Tony Bennett, Ed Sheeran e Leonardo di Caprio. E poi, news molto importante, è anche il vincitore di 50 Top Pizza a New York con il premio New York Style.

Se ci si addentra nel cuore di Brooklyn all’altezza della stazione della metropolitana Avenue J, ci si ritrova in uno dei classici quartieri ebraici newyorchesi, pieno di sinagoghe e di ristoranti Kosher; forse l’ultimo posto al mondo dove si penserebbe di trovare una tipica pizzeria italiana. Ma si sa che New York è città dalle infinite sorprese, dai mille contrasti ma anche dalle mille sintesi culturali. A pochi passi dalla stazione Avenue J vive infatti una delle più antiche pizzerie italiane della Grande Mela, Di Fara Pizza, un nome divenuto ormai leggendario, meta di celebrità e turisti da tutto il mondo.

Il segreto di questa piccola pizzeria italiana è tutto nella mani d'oro di Domenico De Marco, il pizzaiolo di origini casertane (Caiazzo), che dal 1964, anno di apertura della pizzeria, ogni giorno impasta e sforna le pizze per i suoi numerosissimi clienti.

## **La storia di Domenico**

La sua è una di quelle storie mitiche, quelle che si raccontavano in Italia, che vedevano nell'America una meravigliosa terra promessa. E così nel 1959 Domenico lascia Caiazzo e segue il padre, cittadino americano, nella grande metropoli newyorchese. Quando parla della sua storia, sono i silenzi, le pause, gli occhi sognanti, pieni ancora di quell'ardore giovanile, che illuminano il suo volto ad esprimere più di mille parole.

“Mio padre era diventato un cittadino americano, quindi lo sono anch'io automaticamente. Sono arrivato qui da Caiazzo, una città molto antica. La mia era una famiglia di contadini, coltivavamo l'olio, facevamo il vino, molti fichi. Prima di trasferirmi qui a Brooklyn vivevo a Long Island, Huntington, lì lavoravo in una fattoria italiana”.

Proprio mentre lavorava in fattoria Domenico ricorda che qualcuno gli raccontò del quartiere intorno alla fermata Avenue J, dicendogli che lì c'erano delle opportunità interessanti.

Un sabato sera Dom - lo ricorda come se fosse oggi - andò a visitare la zona. Rimase sorpreso dalla quantità di gente che c'era, il locale che sarebbe poi diventato la sua pizzeria, era in vendita ed era situato in un'ottima posizione centrale.

Dom aveva già fatto qualche esperienza in pizzeria e sentiva di essere pronto per aprire la sua personale attività. Così senza esitazione, fidandosi di quell'intuito e di quell'istinto che lo hanno sempre guidato nelle decisioni più importanti della sua vita, decise di prendere il locale.

Quando aprì l'attività, il suo partner si chiamava Farina. Dall'unione del nome DeMarco e Farina nasce quindi Di Fara Pizza, e quello stesso locale, così come era allora, si è perfettamente conservato, immutato nel tempo come la forza di Domenico, la sua determinazione ed il suo grande amore per l'arte della pizza.

“Appena si apre la porta di questo locale non si finisce mai di lavorare fino alle nove di sera. È la mia passione, la mia vita. Sono ormai quasi 53 anni di attività.” Racconta con fierezza Domenico.

La pizza non è stato però l'unico amore di DeMarco, sposato con una donna americana che gli ha dato dei figli meravigliosi tra cui Margaret che ancora oggi affianca il padre nella conduzione della pizzeria.

“Mi sono sposato con una donna molto cattolica, molto religiosa. Ci siamo sposati in chiesa. Mi è piaciuta perchè se ne stava per i fatti suoi, era taciturna. Era una cosa buona, perchè come dico sempre io “meglio soli che male accompagnati!”.

Un vero personaggio Domenico, ironico e allegro, oltre ad essere un eccezionale ed instancabile pizzaiolo, è anche un uomo affabile, positivo, amante della vita ed in particolare della musica. La musica italiana che ascolta e fa ascoltare ai suoi clienti da Di Fara.

“Io ascolto sempre la musica italiana qua. Mi piace il suono della fisarmonica, la tarantella, la musica folk italiana. Uno dei miei artisti preferiti era Enrico Caruso che ho avuto modo di sentire qui a New York, e poi Enrico Fiume che veniva sempre qui a mangiare la pizza. La musica mia aiuta a trovare il giusto ritmo per il mio lavoro. La mia canzone preferita è l'Ave Maria”.

## **La pizza di “Di Fara”**

Ma cosa ha reso Di Fara così popolare in tutto il mondo? È ormai una tappa classica dei turisti che vengono a visitare New York, molti italiani affermano che la pizza è addirittura più buona da Di Fara che in Italia e le celebrità non hanno mai smesso di fare capolino, di quando in quando, alla piccola pizzeria di Brooklyn. Ultimamente i famosi cantanti Tony Bennett ed Ed Sheeran e l'attore Leonardo

di Caprio, solo per citarne alcuni. È proprio Domenico a spiegarci il perchè del suo successo:

“Quando gli italiani vengono qui a provare la mia pizza mi dicono che gli piace addirittura di più di quella che mangiano in Italia. Tutti gli ingredienti che uso per la pizza vengono dall’Italia. La mozzarella Casapulla, il pomodoro San Marzano, l’olio extra vergine di oliva. Forse è proprio questo il motivo, perchè io uso solo prodotti di grandissima qualità. E poi se tu fai quello che ti piace, se hai passione per la tua arte, in questo caso l’arte del fare la pizza, la magia accade e piace alla gente. Mi piace quello che faccio e sono molto orgoglioso di quello che faccio.”

Ingredienti di primissima qualità certo, ma anche una sorprendente abilità manuale che permette al pizzaiolo di preparare ogni giorno più o meno 150 pizze a dei ritmi vertiginosi che nulla hanno a che invidiare ai grandi ristoranti con team di lavoro ben più grandi di “Di Fara”, dove Dom fa quasi tutto da solo coadiuvato da pochi aiutanti, tra cui i suoi figli.

La maestria di DeMarco non è solo nelle mani ma è anche nella logica delle cotture, nella consapevolezza dell’importanza dell’impasto e della ricerca costante di nuove procedure di lievitazione.

“Io sperimento sempre nella pizza, mi evolvo sempre”. Ci ha detto Domenico. “Prima di far assaggiare una pizza ai miei clienti, sono io il primo a provarla. L’impasto è la parte più importante della pizza ed è lì dove si sperimenta di più. La pizza non deve stare dentro il forno per troppo tempo per esempio. Io la tengo non più di 5 minuti. Se sta dentro più di 5 minuti il sapore della pizza cambia radicalmente e diventa troppo secca”.

Scrivere del sapore di questa pizza potrebbe essere facile. Si potrebbe benissimo dire che è squisita, e questo risponde a verità. Ma è l’esperienza di recarsi lì, alla fermata Avenue J giù a Brooklyn, di entrare in questa pizzeria che sembra uscita da una sbiadita cartolina in bianco e nero, di vedere quest’uomo forte come una roccia ma buono come il pane, impastare la pizza, come fa ogni giorno da cinquant’anni... e poi mangiarla la sua pizza, che ti fa assaporare il vero gusto di una parte importante della nostra storia di italiani.

[Di Fara Pizzeria](#) [2]

1424 Avenue J  
Brooklyn, NY 11230

[google map >>](#) [3]

**Source URL:** <http://www.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/gourmet/article/la-leggenda-di-dom-e-di-fara-pizza>

#### Links

[1] <http://www.iitaly.org/files/domenicodemarcojpg>

[2] <http://www.difarany.com/>

[3] <https://www.google.com/maps/place/1424+Avenue+J,+Brooklyn,+NY+11230/@40.6249587,-73.9636954,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x89c244c843bcd7c1:0xcc018d36de3f553d!8m2!3d40.6249587!4d-73.9615067>