

Primo Piano Ristoranti

Franco Manca Salina. Pizza a zero compromessi. Il vino, la Muscatedda di Marabino

di: Caterina Lo Casto

29 settembre 2020



Quando arrivi da **Franco Manca** te ne accorgi subito. Pochi tavoli esterni di legno naturale, il design pulito degli interni, la semplicità sapiente, quella nonchalance che sa di fresco, di bottega sperimentale, di casa al mare. Il forno artigianale domina la piccola pizzeria bianca e azzurra, *la Pizza* è una questione antica e moderna al contempo, impasti della tradizione napoletana e prodotti del territorio, una ricerca senza sosta dell'autenticità senza compromessi.

Caterina: "Sergio com'è la tua Pizza?"

Sergio: "E' una Pizza"

Vorrei dirgli che la qualità degli ingredienti non è così scontata, che la ricerca spasmodica delle eccellenze Italiane, dalle farine fino agli oli, non è roba da tutti. Vorrei dirgli che qui voliamo alto, ma taccio e ascolto. Ho capito solo dopo l'assaggio cosa volesse dirmi, che la Pizza o si fa bene o non si fa, che la genuinità non è un'opzione, un trend da cavalcare, è semplicemente vita, è quello che ti muove dentro che fa la differenza, la passione che brucia dentro e si trasmette all'esterno, fino alle mani che danno vita all'impasto, mani calde, cuore caldo, mente aperta. La Pizza di Manca è così, poca sofisticazione, non ha nulla da nascondere, semplicemente è La Pizza a chiare lettere.

Sergio Zecchini

Al tavolo vista mare, Stromboli fumoso sullo sfondo, io e Sergio parliamo di gusti dimenticati, di pomodori che ancora hanno sapore, della macelleria del nonno a Messina, della bellezza della ricotta di pecora calda scovata sulle montagne siciliane con gli amici d'infanzia, della possibilità di ritornare a un Mondo a misura di piccolo produttore, a misura di consumatore, una realtà etica e poetica. Dopo una caponata di verdure senza fronzoli, solo verdure locali e Olio extravergine Nocellara del Belice di Salvatore Cutrera, arriva lei, la **Numero 1**, impasto soffice super idratato, cottura a 480°C per 50 secondi, cornicione alto ben lievitato, pomodoro giallo col pizzo a paccherelle del piennolo DOP vesuviano, olive Tonda iblea, capperi di salina, quelli medi super aromatici e un leggero aroma d'aglio rosso di Nubia. Sa di Storia, di Sud Italia, esprime sapori calibrati dove complessità e semplicità si fondono felicemente. Poi subito dopo, è un climax ascendente, la **Numero 6**, saporosa e cangiante, pelati bio dolci e acidi, fior di latte senza esagerare, soppresata artigianale e ricotta di pecora, un filo d'olio Agrestis dei Monti Iblei, la goccia dorata che chiude il cerchio. Esplosione in bocca! Ora riconosco i sapori antichi di cui si parlava poco prima, un morso dopo l'altro, una grande Italia unita nel gusto.

Insieme ai suoi ragazzi, tutti under 30, Sergio porta avanti idee poco convenzionali, si stacca dalla massa, non ha paura di lottare. Una vita senza compromessi. Una Pizza senza frontiere.

di Caterina Lo Casto

Il vino in abbinamento

Muscatedda, Moscato di Noto secco – Marabino

La "muscatedda" è l'unica varietà autoctona a bacca bianca del territorio della Val di Noto, il moscato di Noto. Vitigno aromatico, è solitamente utilizzato per la produzione di vini dolci naturali, passiti e liquorosi. Marabino, invece, lo interpreta in una versione secca. Il vigneto è esposto a Ovest, a 65mt slm, coltivato su suolo bianco-calcareo che riflette la luce e conferisce salinità al vino. La resa è bassa. Le uve sono selezionate e raccolte a mano, fermentano spontaneamente con lieviti indigeni, senza alcun utilizzo di prodotti o additivi in ogni aspetto della vinificazione. Dopo la pigiatura, la vinificazione avviene in acciaio, la fermentazione è sulle bucce e dura per circa quindici giorni. La maturazione prosegue sino alla primavera successiva con continui *bâtonnage*, effettuati secondo le fasi lunari. Il vino evidenzia aromi delicati, tipici della "macchia mediterranea".

Marabino coltiva frutteti, uliveti e vigneti interamente ad agricoltura biologica biodinamica, i vini prodotti provengono soltanto da uve proprie. La missione è di assecondare in modo completo, attraverso una visione allargata, gli avvenimenti della natura, rispettando e proteggendo le correlazioni e gli equilibri dell'habitat. Dunque, produrre vini senza utilizzo di sostanze chimiche di sintesi, né in vigna, né in cantina, ma che siano espressione del territorio dove nascono.

<https://www.marabino.it/vini/muscatedda>

Franco Manca è l'unica filiale "italiana" della catena di pizzerie con sede nel Regno Unito. Nata da un progetto (di enorme successo) di **Giuseppe Mascoli**, conduce la filiale di Salina con proprie risorse e scelte di qualità **Sergio Zecchini**, messinese, di casa sull'isola da numerosi anni. E' un indirizzo iconico dove l'esperienza non si limita alla pizza. Il lungomare di Lingua è il migliore dei luoghi possibili, un avamposto dalla suggestione ineguagliabile. Lo stile delle pizze è napoletano, il disciplinare eseguito in maniera inflessibile: pasta soffice e cornicioni pronunciati. Il forno è a legna, altissima la temperatura, la pizza raggiunge la cottura in meno di un minuto. Nella scelta è difficile confondersi, le pizze sono sei, solo numerate, tranne una: quella pensata dalla chef **Martina Caruso**. Un indirizzo imperdibile per gli appassionati di questo genere di alimento. La carta vini è un altro, piccolo gioiellino.

Franco Manca Salina

Via Marina Garibaldi

Lingua, Santa Marina Salina – Eolie (Me)

tel. 328.7036104

www.francomanca.co.uk

La **Numero 5**, la **Martina's Pizza**, è una pizza ideata da **Martina Caruso**. In questa nostra foto di archivio è insieme a **Davide Longoni**.



