



**Mercato S. Severino. “Un cuore di pizza”** è una pizzeria “giovane”, tenace, sprint e volitiva – come i proprietari e il personale, molto simpatico e dinamico. Un’attività che vince la sua personale battaglia contro il Coronavirus . **O meglio, contro la crisi economica derivante e/o acuitasi dallo stop all’economia, e agli scambi commerciali, proprio a causa dell’avvento del temibile virus.**

*In questo 2020, gli alacri ed operosi tenutari -*

**Luigi Buoniconti**

*e*

**Lidia Delle Serre**

*– hanno vinto una scommessa.*

Che ha visto attuare, che è costata tanti sacrifici e che ha influito anche sulla loro esistenza:

**l’8 settembre “Un cuore di pizza” – in via Aldo Moro, al civico 60 – ha celebrato i “primi” dieci anni di vita.**

Due lustri in compagnia di validi e seri professionisti – con alle spalle tanta gavetta; caratterizzati da un carattere umile – nonché da tanta pazienza e una grande voglia di imparare. Sì, perché **gli “ingredienti” più importanti per... “sfondare” nella vita sono proprio questi.**

Entrambi giovani e solari, lui e lei – due figli: il più grandicello è **Gerardo, di 5 anni**; il secondo (**Valentino**) **ne conta appena due**

– hanno deciso di aprire nel 2010. Magari anche un po’... in sordina. Poi l’attività è cresciuta, si è sviluppata, ha attratto – e attrae, anche ora – molti, affezionati clienti. Una clientela composita e variegata, “fatta” di gente semplice (nel senso positivo del termine) e allegra. Grazie anche ad eventi collaterali – quali

**il karaoke, in genere di giovedì**

– i due volenterosi ragazzi (tra Mercato S. Severino e Salerno) han fatto sì che adesso la pizzeria si estenda anche in un’area adiacente – fresca e accogliente. Qui i due coniugi (la madre di Luigi è di origini bracciglianesi, dunque ben conosce l’impegno in cucina e/o presso il forno – a legna – nonché la maestria del saper preparare lo squisito mallone ed altre pietanze tipiche) hanno allestito un “padiglione” – utilizzato soprattutto in queste afose serate estive.

Dapprima, nei pressi del locale, vi era una pescheria; di recente i... valorosi coniugi ( *unitissimi tra loro e con il senso della famiglia – oltre che con quello del sacrificio*)

hanno ampliato ulteriormente la pizzeria. Essi sono coadiuvati da

*personale altrettanto disponibile e volitivo*

; propongono

### **una grande varietà di pizze di qualità**

– per tutti i gusti e di ogni tipo. Ovviamente, aggiungiamo noi, anche “per tutte le tasche”.

***Circa una quarantina di pizze, con attenzione pure alla dietetica. Tutto ciò, tra i sapori “classici” – la Margherita, la Quattro Formaggi, la Capricciosa, l’Ortolana bianca – e altri più fantasiosi od originali. Ad esempio, annoveriamo la Mediterranea – con crema di ceci, mozzarella, gamberetti e rucola. Oppure la Cuore di Pizza: a base di pomodoro, formaggio Grana Padano, pancetta, rucola. Con una spolverata di pepe. Possibilità di degustare la pizza realizzata con impasto di farina integrale, quella al carbone vegetale e quella con mozzarella senza lattosio.***

Insomma, ce n’è per tutti, letteralmente. A tali proposte “gastronomiche” si aggiungono **il pollo arrosto “Made in Un cuore di pizza” – rigorosamente cotto a legna – con contorno di patate; nonché i “Taglieri della Tradizione”. Tutti con misto di salumi, bocconcini, ricotta e verdure di stagione oppure con prodotti provenienti da Bracigliano, od anche – per concludere – con cinque marche di formaggi nostrani; miele; composta di frutta; noci del comprensorio.**

Vi è pure una vasta gamma di “sfizioserie” fritte. A mo’ di promozione, il locale di Buoniconti e della mogliettina offre anche la possibilità di scegliere tra ben cinque tipi di menù “turistico” – per così dire: quello dedicato a “Vietri sul Mare” (a soli 5 euro a persona), comprendente coperto; un giro di pizza Margherita; una bibita analcolica a scelta. Poi, il menù “Cetara” – per otto euro, con l’assaggio di patatine fritte; un giro di pizza con gusti a scelta; la consumazione di una bibita analcolica a scelta. Per il menù “Ravello”, il tutto comprende – a 10 euro: coperto, naturalmente, fritto misto di mozzarelline; crocchè; patatine e frittelle. Poi il “solito” giro di pizze, sempre di vari gusti. Seguono, quindi, altre due tipologie di offerte promozionali – il menù “Positano” e “Amalfi”, comprendenti anche i sapori di Bracigliano.

*Luigi e Lidia erano “ancora” fidanzati – quando hanno aperto la loro, accorsata attività ristorativa. Cioè da quando è partita l’avventura della loro vita. Coppia nel lavoro e nella vita – dunque. Si può certamente affermare che “Un cuore di pizza” sia cresciuta con loro – e viceversa. Ora i due “piccioncini”, compagni di lavoro e di vita, sono una vera famiglia; con i pargoletti Gerardo e Valentino ad allietare la loro unione e a cementare le proprie radici. Non manca, adesso, la serenità – in essi. Né la fiducia nell’avvenire. Ma purtroppo non mancano – anche (né sono mancate, in passato) – delle avversità. Dei momenti bui. Le difficoltà. Come, per esempio, alcuni anni fa – quando una folata di vento scoperchiò il tendone sovrastante la sala dove sono situati i tavoli.*

**E, da allora, i due “pizzaioli innamorati” (ci piace definirli così) si sono riscoperti ancora più forti, tenaci, audaci. Tra le gustose specialità di pizza, le stuzzicherie, la friggitoria e/o rosticceria nonché gli appetitosi cibi sui taglieri. Tutte queste leccornie, semplici e/o gourmet, sono inserite a pieno titolo nell’ambito delle eccellenze italiane.**

Lunga vita a Luigi e Lidia (che hanno vissuto molte rinunce, però non rinnegano le proprie origini di cui – giustamente – sono orgogliosi), al proprio nucleo matrimoniale e alla loro pizzeria. Per altri decenni, ad allietare – con una pizza, una birra, un antipasto – il palato e le serate “goderecce” (nel senso buono di questo vocabolo) di Sanseverinesi e golosi provenienti da zone limitrofe. Riportiamo, infine, una dichiarazione dei titolari:

*“Dal 2010 siamo qui, a vostra disposizione – affermano, rivolgendosi agli eventuali “ospiti” – con la stessa passione e la stessa voglia di migliorare di quando abbiamo iniziato. La nostra filosofia è basata sulla tradizione dei prodotti del territorio*

– esprimono Luigi e Lidia –

***e sulla gestione familiare. Per noi l'accoglienza degli ospiti e la qualità del cibo vengono prima di tutto***

” – concludono.

*Se poi tutto questo è accompagnato da cortesia, discrezione, dedizione e rispetto non può non crearsi un feeling; un'atmosfera di calda ospitalità e di convivialità che riscalda lo stomaco, l'anima e il cuore. Un cuore... “di pizza” – appunto!*

**E, ogni cosa, ottemperando alle recenti normative anti Covid-19, con attenzione; rigore; scrupolosità e serietà; professionalità sia da parte dei proprietari che dello staff.**

**Preparato e opportunamente “addestrato”.**



*Riceviamo e pubblichiamo volentieri un articolo della*  
**Dott.ssa *Anna Maria Noia.***