

# PIZZERIA MARECHIARO



**Siamo andati a visitare la Pizzeria Marechiaro, un ristorante molto noto a Borgo San Dalmazzo, e abbiamo deciso di richiedere un'intervista al Signor Roberto, gestore di questo locale nato nel 1992.**

**Ricette, segreti, retroscena: c'è una storia dietro a tutto questo...Quindi che cosa aspettate? Venite a scoprirla insieme a noi!!**

YASSINE: Qual è il suo nome?

PIZZAIOLO: Io mi chiamo Roberto.

YASSINE: Quanti anni ha?

ROBERTO: Io ho 56 anni.

YASSINE: Da quanti anni lavora in questo locale?

ROBERTO: Lavoro da 31 anni, io insieme a mia moglie, la nostra pizzeria è a conduzione familiare.

YASSINE: Cosa fa in giornata di solito?

ROBERTO: In mattinata mi occupo di fare la spesa, poi c'è il servizio del pranzo, nel pomeriggio dipende...c'è il commercialista o altre spese e commissioni, poi dalle 18 alle 21 sono impegnato nel servizio serale.

YASSINE: Più o meno, quante persone vengono ad ordinare o a mangiare qui?

ROBERTO: Durante la settimana c'è un'affluenza blanda, la maggior parte degli avventori si concentra nei giorni di venerdì, sabato e domenica. Penso che al sabato possiamo arrivare a servire a un centinaio di persone.

YASSINE: diventare pizzaiolo è stata una scelta, oppure una cosa nata per caso?

ROBERTO: Per mia moglie è stata una cosa voluta, perché la sua famiglia aveva già un locale in precedenza; invece io arrivavo dalla scuola alberghiera, ho fatto il cameriere e il barista, e quando abbiamo preso il locale ho dovuto imparare cose nuove, per esempio: cuocere la pizza, preparare e curare il forno...

YASSINE: A che ora inizia a lavorare di solito?

ROBERTO: Il nostro servizio inizia alle 12:00 fino alle 15:30 e poi dalle 18:00 a mezzanotte.

YASSINE: Nell'ultima settimana ci sono stati eventi particolari, come compleanni, aperitivi, festeggiamenti...?

ROBERTO: abbiamo avuto l'inaugurazione di un locale in un paese vicino a San Rocco, e questi clienti avevano piacere di venire da noi per festeggiare, penso che sia stato un episodio particolare e da ricordare.

YASSINE: Quale consiglio darebbe ad un ragazzo che si vuole avvicinare al mondo della pizzeria?

ROBERTO: Il modo della pizza è bellissimo, devi però avere tanta passione ed essere disponibile a molti sacrifici; devi lavorare il sabato e la domenica, la sera quando magari vorresti andare a ballare o uscire con gli amici, però il modo della pizza è fantastico, ti apre un universo di possibilità e di creatività... Bello, molto bello.

YASSINE: Quindi anche molto impegnativo.

ROBERTO: Sì, decisamente.

YASSINE: Come si trova qui a Borgo San Dalmazzo?

ROBERTO: Benissimo, noi siamo arrivati a Borgo nel 1992 quando abbiamo preso questo locale, siamo stati accolti bene devo dire, e ci siamo sempre trovati bene, molto bene direi.

YASSINE: Come le è sembrato il cambiamento di Borgo in tutti questi anni?

ROBERTO: Eh, purtroppo i tempi sono cambiati, perché, da un primo impatto negli anni Novanta e Duemila, durante i quali l'affluenza era proprio tanta e Borgo era molto viva, un po' la situazione si è trasformata. A Borgo adesso abbiamo moltissimi locali vuoti, ma li vedete anche voi, perché c'è un po' più di crisi, e invece allora diciamo che i negozi erano tutti pieni, la gente veniva a Borgo da fuori: io mi ricordo moltissimi amici e conoscenti che venivano da Cuneo a Borgo, oppure anche da paesi

più lontani, venivano a Borgo perché c'erano dei bellissimi negozi... Venivano per i negozi, per le vallate, e venivano anche per i locali... poi il cambiamento più significativo, mi pare nel 2008, quando è successo il crack della Lehman Brothers, spero di non sbagliare la data, e da lì le cose sono cambiate, ci sono stati degli anni di flessione nel commercio, per quello che riguarda me, posso dire che poi negli anni abbiamo assorbito il colpo e abbiamo ripreso, ecco. Poi bisogna dire che nel 2013 noi abbiamo rifatto il locale, abbiamo dato una bella "lustrata" al nostro locale, l'abbiamo fatto nuovo, e questo ci ha portato a lavorare molto bene: in questo decennio noi abbiamo lavorato bene, l'unica parentesi che possiamo togliere è quella del COVID, ma questo penso lo immaginate anche voi, l'anno 2020 – 2021...

YASSINE: Invece, parlando anche di altre pizzerie, ci sono alcune pizzerie che non utilizzano più le mani per fare le pizze, ma utilizzano macchine, lei cosa ne pensa?

ROBERTO: Mah, io penso che sia una cosa da centri commerciali ti dico la verità, io vedo i miei concorrenti, con cui io però sono in buonissimi rapporti, amano ancora sempre l'artigianalità, iniziare al mattino a creare una pasta che parte dall'acqua e dalla farina, preparare la pasta, farla lievitare, e il giorno dopo fare la pizza, mah! Io probabilmente sono conservatore, quindi per me la vera pizza è sempre ancora quella fatta a mano, la vera pizza è quella ecco, ma se vogliamo parlare di numeri, di industria allora sì, ci vogliono dei macchinari che ti aiutino per fare dei grossi numeri, però diversamente anche a Napoli la pizza si fa con le mani, si fa artigianale!

YASSINE: siamo quasi arrivati alla fine, un accenno al futuro?

ROBERTO: Ah, eh il futuro non saprei, adesso il locale sta andando molto bene, io ahimè ho due figli che penso non continueranno quest'attività, io e mia moglie siamo quasi alla pensione, io vado per i 57, lei va per i 59, e non so dirti, probabilmente l'attività verrà ceduta, non saprei ecco, perché ripeto i miei figli fanno un'altra cosa, mio figlio più grande si è laureato, lavora in banca e non fa questa cosa. Mio figlio minore invece studia, ma studia più da sommelier, sta facendo un corso giù a Parma per cui sta prendendo un'altra strada, per cui penso che ahimè non continueremo più di tanto ecco, nel giro di pochi anni o l'attività verrà ceduta, oppure chiusa.

YASSINE: Qual è stata la pizza più strana che avete mai fatto in questi anni?

ROBERTO: Ma, per me non ci sono pizze strane, a dirti la verità, però ho sempre visto la faccia stupita della gente quando c'è stato un periodo in cui facevamo la pizza con l'ananas, che noi avevamo

battezzato “esotica”: la gente quando sente pizza con l’ananas strabuzza proprio gli occhi, forse questa è la pizza più strana, perché diversamente, la pizza è fantasia, tu sulla pizza puoi inventarti duemila condimenti e duemila forme, puoi ideare un mucchio di cose, secondo me non esistono pizze strane, ci sono pizze particolari e, ti ripeto, una curiosità è la pizza con l’ananas, non so se l’avete mai sentita...



YASSINE: ultima domanda.

ROBERTO: Dimmi.

YASSINE: Vorrebbe lasciare un messaggio ai futuri pizzaioli?

ROBERTO: No, io non penso di essere in grado di lasciare un messaggio, perché non mi sento all’altezza, cioè io dovrei dire che la pizzeria mi ha dato molto, nel 1992 ho preso la pizzeria e non sapevo fare niente, la pizzeria mi ha dato molto perché comunque mi ha permesso di crescere una famiglia, di comprare una casa, ho vissuto bene, io potrei dire che è una bellissima attività, che si può fare ancora, ma come ti dicevo prima, questo mestiere richiede anche tanta umiltà, sacrificio e voglia di lavorare, per il resto la pizza è ancora un buon affare, la pizza è ancora sempre un “business” come si dice!

YASSINE: Okay abbiamo finito, grazie mille!

ROBERTO: Grazie a voi!

*SIAMO ARRIVATI ALLA FINE DELLA NOSTRA INTERVISTA, RINGRAZIAMO VERAMENTE MOLTO I PROPRIETARI DELLA PIZZERIA MARECHIARO PER LA DISPONIBILITÀ E LA GENTILEZZA CON CUI CI HANNO ACCOLTI NEL LORO LOCALE.*

*MI RACCOMANDO, SE SIETE NELLA ZONA DI BORGO SAN DALMAZZO, FATECI UN SALTO!!*

