

# Protagonisti DI ZONA

**Il vostro ristorante-pizzeria si chiama "La Panacea". Da cosa deriva la scelta di un nome così denso di significato?**  
"Panacea" era una figura della mitologia greca che rappresentava la guarigione di tutti i mali ottenuta per mezzo delle piante. Per estensione significa "rimedio universale" e lo abbiamo scelto come nome del nostro ristorante per evocare lo stato di benessere che il cibo può indurre nelle persone.

**Dal 1998 ad oggi, qual è stato secondo voi il cambiamento più rilevante nel settore della ristorazione?**

Bisogna ammettere che il cambiamento più importante è stato introdotto dalla legge Bersani, che ha liberalizzato le licenze fino ad allora contingentate. Questo ha consentito l'apertura di nuovi scenari e provocato una piccola grande rivoluzione nel settore: nascita di catene, proliferare di nuovi modi di somministrare il cibo e di prodotti somministrati. Basti pensare al cibo etnico, alle birrerie artigianali, ai ristoranti a km 0, polpetterie, insalaterie, paninoteche, pizzerie gourmet e street food. La svolta c'è stata anche se talvolta gestita con approssimazione.

**Da quali ispirazioni nasce il vostro menu?**

La Panacea nasce fondamentalmente come pizzeria. La cucina era inizialmente di ispirazione toscana, ma con gli anni l'asse si è spostato progressivamente verso il ristorante, proponendo comunque piatti nostrali in

ABBIAMO INTERVISTATO.....  
TITOLARE DEL RISTORANTE-  
PIZZERIA **LA PANACEA**,  
DOVE LA **CUCINA TOSCANA**  
E QUELLA **CALABRESE**  
CONVIVONO FELICEMENTE  
DA QUASI VENT'ANNI E  
DOVE LA PIZZA SI PREPARA  
FACENDO **LIEVITARE**  
**L'IMPASTO FINO A 100 ORE.**



**"ABBIAMO SCELTO LA PANACEA  
COME NOME DEL NOSTRO RISTORANTE  
PER EVOCARE LO STATO DI BENESSERE  
CHE IL CIBO PUÒ INDURRE NELLE PERSONE."**



versione 2.0 o cucina nazionale. Rimane sempre aperto un angolo dedicato alle specialità calabresi, la mia terra di origine.

**Qual è l'ingrediente che usate di più? E quello che usate di meno?**

Posso sicuramente dire qual è quello che usiamo di meno. La panna da cucina! Mentre in linea di massima quello più usato è l'olio EVO. Ovviamente le farine, il pomodoro, i vari tipi di mozzarella, le paste artigianali, i grandi prosciutti... È difficile stilare una classifica.

**Pizza romana o pizza napoletana? A quale scuola fa riferimento la vostra pizzeria e per cosa si caratterizza?**

Abbiamo due tipi di impasti: uno a lievitazione/maturazione media (36 ore) e un altro a lievitazione lunghissima (76-100 ore). Forse, specie per il secondo impasto, come risultato siamo più vicini alla scuola napoletana.

**Parliamo della carta dei vini. A chi affidate la scelta delle etichette e a quali va la vostra preferenza?**

Ho frequentato i tre anni di corso da sommelier presso una delle due federazioni nazionali, sono quindi io stesso a selezionare la carta. Ed essendo specializzati nelle carni alla griglia, le preferenze (è ovvio) sono toscane.

**Come mai un ristorante decide di offrire un corso per la preparazione del pane?**

Il pane è una delle mie grandi passioni, ne prepariamo diversi tipi e provo continuamente dei nuovi impasti. A detta dei miei ospiti il pane della Panacea è una sorta di "droga". L'idea di fare dei corsi nasce dalla continua richiesta di poterlo acquistare. Non avendo tempo e modo di prepararne oltre i nostri bisogni, ho pensato di offrire questa opportunità affinché chiunque potesse goderne a casa. La quota richiesta per l'iscrizione viene data in beneficenza e per questa ragione il corso si chiama: "Pane per chi non ha pane". Bello, no?