

# TOMMASO, UN PIZZAIOLO DI SCANDIANO AL FESTIVAL DI SANREMO



di Antoni  
Calamunci

**Tommaso Dattoli Codispoti** è il titolare della pizzeria “L’angolo” con sede a Scandiano e ad Arceto.

Da quattro generazioni la famiglia di Tommaso si occupa di ‘arte bianca’, tra pane e pizza.

La sua determinazione lo ha portato per il secondo anno consecutivo a deliziare, in collaborazione con altri esperti del settore, il **Salotto delle Celebrità** del Festival della canzone italiana 2024.



Primo da sin. Tommaso Dattoli Codispoti insieme al suo staff con Patrizia Pellegrino

**U**n’arte che viene **tramandata di generazione in generazione e che Tommaso ha appreso da suo padre Gino.** Dal 2013 è diventato titolare della storica pizzeria di famiglia, nata nel 1995. Studio, ricerca di materie prime di ottima qualità e un continuo sguardo alla tradizione, hanno permesso a Tommaso di farsi conoscere anche fuori dalla provincia di Reggio Emilia. Assieme ad altri esperti, **ha curato anche quest’anno il buffet al villaggio del Festival, frequentato da vip, giornalisti, speaker radiofonici e persone comuni durante le interviste e le pause.** Stampa Reggiana, spinta anche dalla grande passione che caratterizza

Tommaso, ha intervistato il pizzaiolo-imprenditore che ha portato un pezzo di Reggio nel retroscena dell’Ariston.

## **Tommaso, da quanti anni ti occupi di ristorazione?**

Siamo nel mondo dell’arte bianca da 4 generazioni. Il mio bisnonno aprì la sua bottega del pane nel 1935, ma abbandonò il mestiere e si buttò nel ramo alberghiero. Mio padre iniziò a 9 anni come lustrascarpe all’interno dell’hotel per poi ritornare alla panificazione a soli 13 anni. Si trasferì a Milano alla maggiore età, dove riuscì a conquistare il territorio grazie ai suoi ottimi prodotti e al suo pane unico.

Nei primi anni '80 si trasferì in Calabria: qui aprì bar, ristoranti e lidi balneari. Era un uomo sicuro dei suoi mezzi in piena evoluzione, sempre un passo avanti. Nel 1994 decise di trasferirsi in provincia di Reggio Emilia e proprio a Scandiano creò "L'angolo", dove col tempo è riuscito a reinventarsi e a conquistare una vasta clientela mettendo amore e passione al primo posto. Infine sono arrivato io che ho rilevato la sua attività nel 2013. Col tempo siamo riusciti ad aprire un'altra sede anche ad Arceto, offrendo anche il servizio d'asporto. Contiamo circa 30 dipendenti.

**Quello della pizza è un settore in continua evoluzione, tra nuove tecniche di lievitazione, sapori inediti e farine riscoperte. Come sei riuscito ad emergere e a farti conoscere anche fuori Reggio Emilia?**

Come ho detto, nel 2013 ho rilevato l'attività di famiglia. Ho sempre cercato di guardare al domani, ponendo particolare attenzione all'evoluzione e alla ricerca delle materie prime, cercando al contempo, di mantenere inalterata la tradizione. Mettendomi sempre in discussione, ho sempre cercato di donare ai nostri clienti quel qualcosa in più, di cui spesso sono alla ricerca. La passione per la buona cucina, per il lavoro e per la cura del cliente mi è stata tramandata da mio padre Gino e mia mamma Caterina Falbo, a cui devo tutto perché ha reso possibile il mio sogno. Lo studio che porto avanti, quindi, mi permette di offrire qualcosa in più ai miei clienti: questo è ciò che mi permette di differenziarmi e di distinguermi "dalla massa". L'ambizione che mi caratterizza mi ha permesso di essere ciò che sono oggi e di farmi conoscere anche fuori dalla provincia di Reggio Emilia.

**Per il secondo anno consecutivo hai avuto modo di "por-**



Tommaso e il suo staff con Victoria Silvestri

**tare" Scandiano (e Reggio Emilia) al Festival di Sanremo. Al Salotto delle Celebrità, insieme ad altri professionisti del settore, hai deliziato il palato di giornalisti, vip e speaker radiofonici: com'è stata questa esperienza?**

Portare per la seconda volta Scandiano (dove vivo) e Crotona (la mia città) è stata un'emozione unica, indescrivibile, che ha ripagato tutti i sacrifici legati alla mia carriera di pizzaiolo. Al Salotto delle Celebrità di Sanremo, luogo dove si svolgevano le interviste, frequentato quindi da Vip, giornalisti e speaker radiofonici, abbiamo curato insieme ad altri profes-

sionisti del settore il buffet, offrendo degustazioni di pizza e dando sempre il massimo.

**Insieme a te hanno partecipato altri collaboratori?**

Sì, oltre a me hanno partecipato altri professionisti della ristorazione e dell'arte dei pizzaioli. Cito in particolare Fabio Ferrara, Vincenzo La Porta e Simone Scancallo e proprio anche grazie al loro aiuto e alla loro bravura siamo riusciti a deliziare i palati sia di cantanti famosi che di gente comune. E' stata un'esperienza unica: eravamo emozionati. Abbiamo cercato di fare del nostro meglio per regalare un momento di relax ai personaggi che tra un'intervista e l'altra passavano dal Salotto delle Celebrità.

Hai conosciuto personalmente qualche cantante? Chi è stato il tuo preferito?

Eravamo in aree dove non potevamo scattare foto e registrare video.

Abbiamo conosciuto numerosi cantanti e personaggi dello spettacolo e quei momenti sono rimasti ben impressi nel mio cuore. Tutte persone dimostrate-si disponibili e cordiali. Il mio preferito, personalmente, è stato Nek: il cantante sassolese si è dimostrato essere proprio una bella persona.

**Come si svolgevano le serate al Salotto delle Celebrità? A che ora iniziava la preparazione delle pietanze?**

Il lavoro nel Salotto non è stato semplice, anzi. Ha richiesto grande impegno e predisposizione. Andavamo la mattina presto, per organizzare e preparare tutte le pietanze, pronti poi a soddisfare e a deliziare i palati delle varie persone, tra una pausa video o intervista e un'altra.

**Vorresti ripetere questa esperienza?**

Possiamo confermarlo. Il prossimo anno saremo nuovamente a Sanremo ancora più sicuri e pronti a dare il massimo per lasciare un ricordo indelebile a chiunque assaggi le nostre pizze. ■



Tommaso e il suo staff con Katia Ricciarelli