

SALEPEPE, LA PIZZERIA GOURMET A CASTELLARANO E REGGIO EMILIA



di Antoni
Calamunci

Punto di riferimento per i reggiani che apprezzano particolarmente le diverse tipologie di impasti e gli accostamenti, sempre ricercati e di prima qualità, **SalePepe Osteria della Pizza**, dopo il successo ottenuto a Castellarano, ha inaugurato un nuovo locale in viale Simonazzi a Reggio Emilia. "L'elemento che contraddistingue maggiormente il Salepepe di Reggio Emilia - dicono i gestori - è sicuramente il design, ispirato alla metropolitana di Londra"



La pizza. Una squisitezza tutta italiana che non necessita di grandi presentazioni. Un prodotto molto semplice, un lievito ricavato da un impasto di farina e acqua, che non delude mai. A rendere unica la pizza sono poi i vari ingredienti e accostamenti che la condiscono, il tipo di lievitazione, di farina, di cottura (anche se da tradizione sarebbe da prediligere quella a legna). La versione più conosciuta della pizza è quella napoletana, con il cornicione, ma molteplici possono essere le varianti: biscottata, tirata, ai cereali ecc..

Un prodotto che è riuscito a reinventarsi e a stare al passo coi tempi, attraverso anche proposte gourmet che tengono in considerazione sia gli ingredienti, ricercati, che costituiscono l'impasto, sia i condimenti e gli accostamenti, che la arricchiscono. E allora perché non sperimentare? Largo alla fantasia.

Dal tartufo al pesce, dagli ingredienti esotici

alla frutta, la pizza è un prodotto 100% made in Italy che non passa mai di moda. A pochi passi dalla suggestiva Rocchetta di Castellarano, da oltre vent'anni SalePepe Osteria della Pizza è un punto di riferimento per chi cerca un'esperienza gastronomica legata alla pizza.

Rilevato sette anni fa dagli attuali gestori, il locale ha saputo rinnovarsi mantenendo salda la propria identità, proponendo impasti originali, abbinamenti ricercati e menù stagionali costruiti con passione e attenzione alle proposte del territorio.

Dopo il successo ottenuto nella sede storica, una nuova avventura è iniziata anche a Reggio Emilia, in viale Simonazzi, dove il format si è evoluto in chiave metropolitana londinese, senza perdere il suo cuore artigianale

SalePepe Osteria della Pizza. Un locale, aperto 20 anni fa ai piedi della Rocchetta di Castellarano, che è riuscito fin da subi-



to a conquistare e a fare affezionare numerosi clienti. Potete raccontarci la storia di questo locale?

Il locale era già presente da anni a Castellarano, noi lo abbiamo acquistato 7 anni fa. Lo abbiamo scelto sicuramente per l'ottima location che dà sulla Rocchetta di Castellarano, e soprattutto per spostarci dalla piazza di Scandiano, con l'obiettivo di espandere sempre più la nostra clientela e attrarre gente nuova, anche dalla zona di Sassuolo e dintorni.

La pizza è l'anima di SalePepe. Tante le proposte, anche gourmet, che i clienti possono degustare. Cosa vi differenzia dalle altre pizzerie?

Ciò che ci differenzia maggiormente dalle altre pizzerie sono i tre tipi di impasto che i clienti possono provare da noi: 1. Impasto alto, simil napoletano e con il cornicione, 2. Impasto a "Pala Romana", alveolato e rettangolare caratterizzato dalla sua croccantezza, 3. Impasto "Nuvola", la nostra versione "a padellino" soffice e con alta idratazione, che serviamo a spicchi; crediamo che il fatto di dare alla clientela un'ampia varietà nella scelta dell'impasto sia un concept decisamente innovativo, che mira molto a valorizzare il ruolo delle pizzerie nel futuro.

Un altro aspetto rilevante sono gli abbinamenti particolari e sempre nuovi che proponiamo all'interno dei nostri menù, oppure nelle pizze mensili, dove vengono utilizzati ingredienti sempre freschi e attuali del mese in corso.

Parliamo dell'impasto. Cosa lo rende speciale e quali sono quelli disponibili?

L'impasto è sicuramente speciale perché permette di personalizzare interamente la propria pizza partendo dalla base, ovvero scegliere quello adatto alle proprie esigenze ed i propri gusti; partendo da

esso puoi costruire la pizza come preferisci, scegliendo tra le nostre proposte o componila a tua scelta.

Tra i vari abbinamenti e gusti, quali sono le pizze che i vostri clienti apprezzano di più?

Cambiamo il menù circa 2 o 3 volte all'anno in base alle stagioni, e ogni volta lo pensiamo e creiamo affidandoci agli ingredienti del momento in modo da averli sempre freschi e di qualità; le pizze che vengono apprezzate e ordinate maggiormente sono la Sale, la Sbagliata e la Tinky, tre grandi classici presenti da tanto tempo nei nostri menù e che non vengono mai sostituite.

Dopo il successo di Castellarano, avete deciso di "duplicare" SalePepe, aprendone uno anche a Reggio Emilia, in viale Simonazzi. Come hanno accolto questa nuova proposta i reggiani? Ha qualche elemento che lo contraddistingue?

L'elemento che contraddistingue maggiormente il Salepepe di Reggio Emilia è sicu-

ramente il design; abbiamo scelto infatti di ispirarci alla metropolitana di Londra, arredando il locale completamente a tema e con elementi contraddistintivi per far sentire i clienti come tra i binari della grande città inglese.

I nostri clienti reggiani, che prima venivano a Castellarano, sono rimasti molto entusiasti di questa apertura, sia per la comodità nello spostamento che per la ventata di novità che serviva un po' ai locali di Reggio Emilia.

Nelle vostre proposte, cercate di valorizzare anche i prodotti locali del nostro territorio? Quanto è importante la stagionalità per voi?

La stagionalità per noi è molto importante, siccome è alla base della creazione e ideazione di ogni nostro menù; come abbiamo detto in precedenza essi vengono pensati in modo da valorizzare ogni ingrediente rilevante della stagione, e cerchiamo assolutamente di utilizzare dove ci è possibile nelle nostre pizze prodotti del territorio, in modo da garantire la massima qualità alla clientela.



Quale situazione stanno vivendo le pizzerie italiane dal vostro punto di vista? Continuano ad essere un buon investimento?

Noi crediamo che negli ultimi anni, maggiormente in Italia ma anche all'estero il livello delle pizzerie si sia alzato tantissimo; tutti hanno come obiettivo offrire ai loro clienti proposte sempre più nuove e ricercate, a partire dagli impasti diversi fino alle combinazioni e abbinamenti di gusti originali, spingendo tanto sull'utilizzo di prodotti a Km0. Sicuramente noi crediamo tanto in questo nuovo investimento visto l'ottimo riscontro che abbiamo da Castellarano, e siamo convinti che l'amore per la pizza e il buon cibo non finirà mai! ■