

# Mater: la ricerca costante della qualità di Amalia Costantini passa anche da un SerieS Moretti Forni

La fornaia e pizzaiola di Fiano Romano ci racconta la storia della sua fortunata insegna. E l'arrivo, a maggio 2021, di un forno che, dice, le ha cambiato la vita

19-01-2022



**Amalia Costantini:** mamma a 16 anni di **Martina**, nonna di **Viola** ora che ne ha 47. E un'energia formidabile, che l'ha portata a realizzare il suo sogno, aprendo il suo locale nel 2015: *Mater*, a Fiano Romano

Sul sito di [Mater \(https://www.identitagolose.it/sito/it/62/20215/ristoranti/mater-amalia-costantini.html\)](https://www.identitagolose.it/sito/it/62/20215/ristoranti/mater-amalia-costantini.html) - l'insegna di **Amalia Costantini** a Fiano Romano dedicata a pizze e molti altri lievitati - si racconta una storia in modo molto chiaro e schematico. Una storia che poi è il racconto di come è nato quel progetto: c'è una data fondamentale, il 2009, anno in cui **Costantini** ha incontrato il lievito madre. "Un colpo di fulmine", viene definito. Tale da cambiare per sempre la vita di **Amalia** e della sua famiglia.

Anche noi abbiamo voluto farci narrare questa storia e anche per noi, nel racconto, quell'innamoramento per il lievito madre ha un ruolo fondamentale. Ma iniziamo da molti anni prima: «Il mio interesse per la cucina - ci spiega **Amalia Costantini** - possiamo dire che sia nato quando ancora ero una bambina. Cucinavo con le mie nonne, imparavo a conoscere gli ingredienti, ho sempre avuto le mani in pasta. Però la vera passione è nata quando avevo 16 anni: sono rimasta incinta e trovandomi quasi sempre a casa ho iniziato a cucinare per esprimere la mia creatività, in particolare i dolci. Poi mi sono sposata e ho iniziato a lavorare in un'azienda tessile. Mi piaceva il mio lavoro e ho sempre cercato di farlo al meglio, ma avevo anche costantemente il pensiero rivolto alla cucina, a sperimentare nuove ricette, a imparare tecniche...».



**Amalia Costantini** e il suo *SerieS Moretti Forni*, nuovo arrivo nella sua cucina

Anche per questo, il marito di **Amalia** un giorno le regala un corso di cucina professionale, a Roma, dove avviene quel colpo di fulmine con il lievito madre, e dove soprattutto lei capisce che il sogno di fare davvero quel lavoro non sarebbe stato irraggiungibile, le capacità c'erano. Serve però un'altra svolta per farlo diventare realtà: «Mia cognata ha avuto un ruolo importante. E' stata lei a credere in me, a convincermi ad aprire un locale: io credevo l'avremmo aperto insieme, lei invece sapeva già di essere molto malata. Un giorno me lo ha detto, mi ha spiegato che mi avrebbe aiutata, ma che quel locale sarebbe stato solo mio. Mi ha sostenuto tanto, sia economicamente che soprattutto moralmente. La stimavo tantissimo e adesso che non c'è più la tengo sempre nel cuore, questo progetto è nato anche grazie a lei. Ho aperto *Mater* nel 2015, dopo essermi licenziata da un lavoro che ho fatto per quasi vent'anni della mia vita».

Dopo aver sperimentato in casa, tra pane, pizza e dolci tutti creati con il lievito madre, **Amalia Costantini** ha avuto così modo di mettersi alla prova con un'insegna tutta sua, il cui nome è un esplicito omaggio a quella passione per la lievitazione naturale che tuttora è alla base del suo lavoro. A sostenerla, una naturale inclinazione per il perfezionismo, per l'abnegazione: «In questi sei anni non ho mai smesso di fare personalmente i miei impasti: usando solo e soltanto lievito madre, non voglio costringere altre persone alle levatacce per venire a fare il rinfresco, è una mia missione. Ogni mattina sono qui, faccio il rinfresco, 4 ore dopo faccio l'impasto, seguo tutto in prima persona. Sono maniacale nel mio lavoro: anche se sono una persona sempre molto gentile con gli altri, faccio fatica a trovare persone che lavorino con me perché sono troppo esigente!».



Non solo pizza, ma anche pane e molti altri lievitati

Se il prodotto per cui *Mater* è più celebrato è la pizza, per **Amalia Costantini** il suo lavoro va ben oltre il disco lievitato: «Sono molto felice della mia ricerca sulla pizza: è buona, leggera e digeribile, uso sette farine diverse per comporne l'impasto, lavoro molto anche nella creazione dei topping. Però la mia passione non si ferma alla pizza, non mi sento una pizzaiola, ma una fornaia. Amo fare il pane, ne faccio di tanti tipi diversi, lavoro molto sui panettoni e su altri dolci. Sono un po' diversa rispetto a tanti altri colleghi, perché ci tengo a fare un po' di tutto con il mio lievito madre».

La pizza di **Amalia** però è davvero buonissima: *Identità Golose* la racconta su queste pagine da diversi anni e la guida del *Gambero Rosso* le ha affidato per il secondo anno consecutivo gli ambiti "tre spicchi". I suoi impasti, leggeri, croccanti e morbidi nel contempo, meravigliosamente alveolati, diventano la tela su cui vengono disegnati dei veri e propri piatti, con ingredienti spesso messi fuori dal forno e frutto di un preciso lavoro in cucina. Sono pizze da degustazione, che hanno sicuramente preso spunto da pionieri del genere come **Simone Padoan** e **Renato Bosco**: «Stimo entrambi tantissimo: io inizialmente facevo la pizza in modo classico, ma amando molto anche cucinare, ho capito che potevo interpretarla diversamente e proporre una pizza cosiddetta "gourmet". Oggi da *Mater* al tavolo serviamo solo quella, ho tolto dalla carta le pizze classiche, che offriamo soltanto da asporto».





Le pizze gourmet di **Amalia Costantini**

Sempre parlando della pizza di *Mater*, è di grande efficacia il lavoro che **Amalia Costantini** fa con gli elementi vegetali, con molte vellutate a fare da base alle sue creazioni: «Non è una cosa che mi sono inventata io, però ho iniziato da subito a lavorare con le vellutate sulla pizza ed eravamo in pochissimi a farlo. Mi piace dare spazio alla creatività e le verdure sono sicuramente i miei ingredienti prediletti: mio padre era ed è tuttora un contadino, siamo cresciuti nell'orto, fa davvero parte di me. La mia interpretazione è poi strettamente stagionale: non è stato semplicissimo all'inizio, quando i clienti mi chiedevano la pizza con i fiori di zucca in inverno, ma ho fatto del mio meglio per educare i nostri clienti a mangiare prodotti di stagione. Qui a Fiano abbiamo fatto più fatica di quanta ne avremmo fatta altrove, anche sul prezzo delle pizze: non credo che siano molto care, ma sicuramente costano un po' di più per la ricerca costante che facciamo sulle materie prime».

Meticolosa dunque in ogni passaggio del suo lavoro, sempre alla ricerca della qualità, se non della perfezione: nella storia di **Amalia Costantini** c'è un'altra svolta importante, che le ha permesso di fare molta meno fatica a interpretare la sua maniacale voglia di far bene. A maggio di quest'anno, infatti, nella cucina di *Mater* è arrivato un nuovo forno. Un *SerieS* (<https://morettiforni.com/serie-s/>) di *Moretti Forni* (<https://morettiforni.com/>) in particolare: il forno elettrico statico con i consumi più bassi al mondo, customizzabile in ogni dettaglio, è un forno professionale dalla versatilità unica, adatto a qualsiasi cottura con la precisione e l'affidabilità che ha reso *Moretti Forni* leader nel suo settore.



«*Moretti Forni* mi ha letteralmente cambiato la vita - dice sorridendo **Costantini** - non sto esagerando. E' stato il terzo forno che ho cambiato: prima di sperimentare, finalmente, la grande tecnologia e la cottura perfetta di *Moretti Forni* non ero mai soddisfatta, ma quando è arrivato il *SerieS* è cambiato tutto. In particolare per la pizza, il cambiamento è stato molteplice: da una parte i miei clienti hanno iniziato a chiedermi cosa avessi cambiato in meglio nell'impasto. Si accorgevano di una qualità superiore e ogni volta che qualcuno me lo faceva notare, mi risuonavano nelle orecchie le parole di **Mario Moretti** (AD di *Moretti Forni*, ndr) che mi parlava del "calore come ingrediente". Aveva ragione, la cottura perfetta che riesco a ottenere con il mio forno si riflette sulla bontà della mia pizza».

Ma non basta, continua **Amalia**: «Poi ho potuto scegliere di fare a meno del pizzaiolo: prima avevo il controllo degli impasti, ma per le cotture nel forno napoletano classico dovevo affidarmi a qualcuno che avesse un'esperienza specifica. Invece con il *SerieS*, grazie alla facilità d'uso e alla precisione assoluta nel controllo delle temperature, non ho più questa esigenza e anche formare il personale è molto più semplice. Ora uso il mio *Moretti Forni* per tutto: pani, ogni genere di lievitati, le pizze, ogni giorno scopro una diversa applicazione di questa tecnologia all'avanguardia. Non potrei essere più felice».



Uno scorcio della sala di *Mater*

*Mater* è, infine, un progetto ancora in continua evoluzione. Le sfide che **Amalia Costantini** si pone sono molte e presto scopriremo nuovi lati della sua creatività: «Abbiamo sicuramente tanti progetti in ballo. Non è un periodo semplice, purtroppo, perché come dicono in tantissimi oggi è difficile trovare le persone giuste da inserire in squadra. Fiano Romano mi sta un po' stretto, ci siamo dati obiettivi nuovi io e il mio socio, che poi è anche mio marito: la nostra idea è consolidare quel che abbiamo costruito in questi anni, ma anche realizzare degli altri progetti. Anche se ogni tanto le cose non sono facili, noi non ci perdiamo mai d'animo, c'è sempre da crescere, da studiare, da migliorare. Non mi sento affatto arrivata, so che ho ancora tanta strada da fare». E con questo entusiasmo e questa tenacia, siamo certi che il futuro di **Amalia** sarà ancora pieno di grandi soddisfazioni.