

Diego Vitagliano arriva a Doha: il 15 novembre inaugura la sua pizzeria in Qatar

Una nuova apertura voluta in prima persona dall'emiro qatariota. Il pizzaiolo napoletano nel suo nuovo locale si affiderà alla tecnologia Moretti Forni

10-11-2022



Mancano pochi giorni al taglio del nastro: **Diego Vitagliano** aprirà la sua pizzeria con *serieT Moretti Forni* a Doha, in occasione dei Mondiali di Calcio

Non ci sarà l'undici azzurro agli imminenti Mondiali di Calcio in Qatar, ma di italiani a Doha ce ne saranno molti, e parecchi di loro saranno impegnati come portabandiera del nostro paese cucinando cose deliziose. Ci sarà certamente il pizzaiolo napoletano **Diego Vitagliano**, ormai impegnato su molti fronti: poco meno di un anno fa raccontavamo su queste pagine (<https://www.identitagolose.it/sito/it/209/29573/mondo-pizza/diego-vitagliano-un-2021-da-sogno-per-il-pizzaiolo-partenopeo.html>) il suo 2021 pieno di progetti e di successi, ma **Vitagliano** non sembra avere intenzione di fermarsi. E in questi giorni è impegnato negli ultimi ritocchi prima del taglio del nastro della sua pizzeria in Qatar.

Inoltre, con il pizzaiolo partenopeo, a Doha arriverà anche un forno di tecnologia completamente italiana, prodotto dall'azienda marchigiana **Moretti Forni** (<https://morettiforni.com/>), leader per le tecnologie di cottura dei prodotti lievitati.



Diego Vitagliano e il serieT *Moretti Forni* con cui lavorerà nella sua nuova pizzeria a Doha

Ma come è iniziata questa avventura qatariota per **Vitagliano**? C'entra ancora il calcio, ed è una coincidenza divertente per un pizzaiolo che ha scelto di chiamare la sua pizzeria con un numero, il 10 (<https://www.diegovitagliano.it/>), per celebrare Maradona, inarrivabile icona del calcio per tutti i napoletani. «Lo sceicco **Sheikh Abdulaziz Al-Thani** e **Mr Mohammed Al-Saadi** si sono presentati in pizzeria - racconta **Diego** - dopo la partita Napoli Inter, e si sono innamorati della mia pizza e del nostro lavoro. Una settimana dopo mi hanno contattato per iniziare a progettare questa nuova apertura».

Pronti, via: è bastata una visita, come un assist scoccato alla perfezione da un fantasista, per innescare questo progetto, che porta grande entusiasmo al suo protagonista. «E' un'occasione che mi riempie di gioia, perché Doha è una città in forte espansione, ancora molto legata alle sue tradizioni, quindi portare la mia pizza in un luogo in cui c'è questo rapporto solido con le tradizioni è sia una grande sfida professionale, sia un enorme orgoglio. La pizza napoletana, che è la mia tradizione, quella a cui sono altrettanto legato, arriva in Qatar con me: non potrei esserne più felice».





L'edificio che accoglierà la pizzeria qatariota di **Vitagliano**

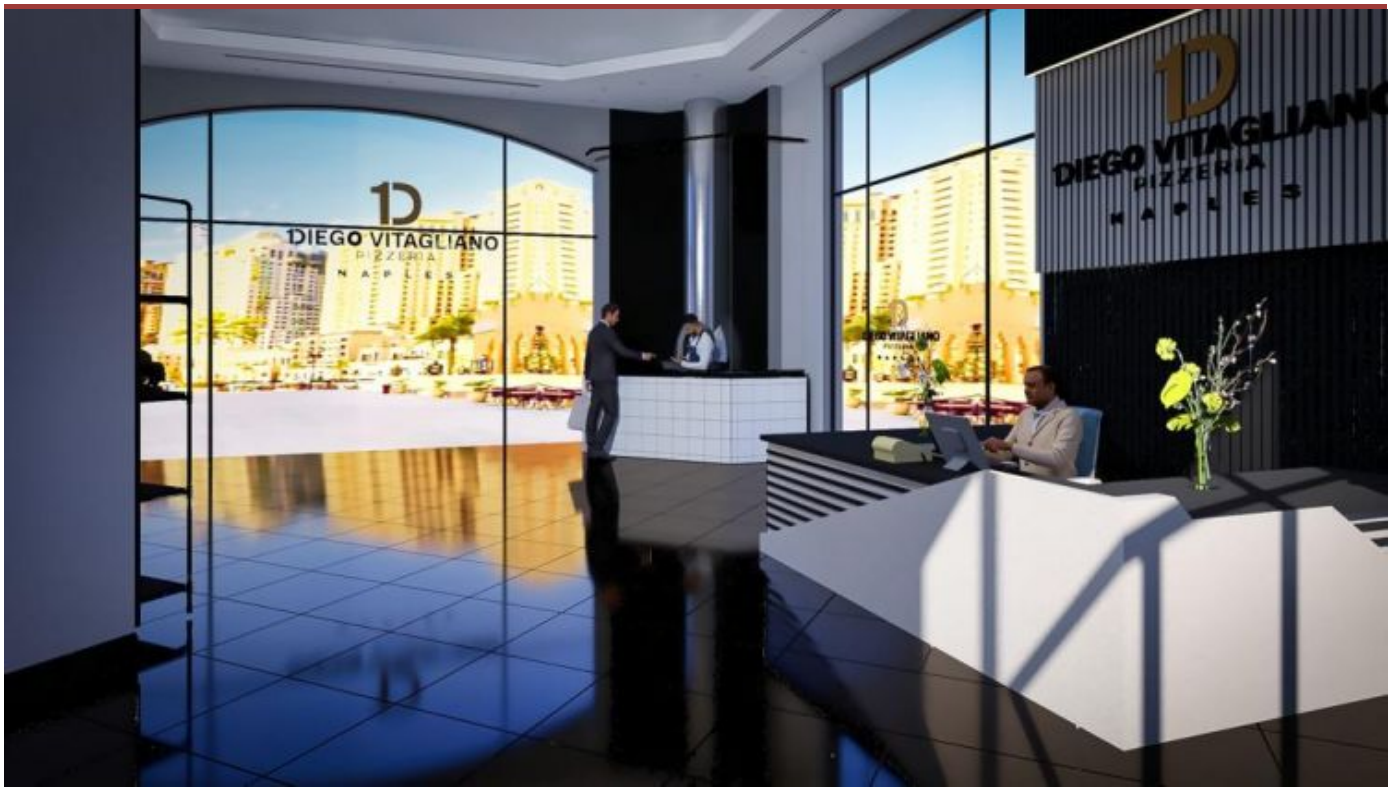
Quanto manca all'inaugurazione? Chiaramente a segnare le date giuste sul calendario ci hanno pensato i Mondiali, che prenderanno il via il 20 novembre. «Apriremo cinque giorni prima l'inizio delle partite. Sarà una vetrina grandiosa per il nostro lavoro, arriveranno due milioni e mezzo di tifosi da tutto il mondo e la mia pizzeria sarà proprio al centro dell'area che ora viene chiamata *Fan Zone*, e che poi è il quartiere più importante di Doha, La Perla. Lì si concentreranno tutti i tifosi che seguiranno i Mondiali».

Come giustamente sottolineava **Diego Vitagliano**, non è una cosa da poco portare la pizza napoletana, e l'interpretazione contemporanea ma fedele che ne fa un pizzaiolo come lui, in un paese come il Qatar, che ha tradizioni molto diverse dalle nostre e anche regole severe che si applicano alle scelte alimentari. Ma il napoletano

ha le idee molto chiare: «La richiesta che mi è arrivata è stata inequivocabile: volevano che replicassi l'offerta della mia pizzeria a Napoli. Quindi ci sarà sia la classica interpretazione della pizza napoletana, che la mia pizza croccante».



Irtare un lavoro meticoloso, complesso, come quello di **Diego Vitagliano** in una trasferta così impegnativa e lontana da casa, richiede anche un altro ingrediente fondamentale: il calore. Senza una cottura perfetta, le sue pizze non rispecchierebbero la qualità assoluta che viene proposta a Napoli. Per questo ha scelto di affidarsi, ancora, a **Moretti Forni** (<https://morettiforni.com/>), e in particolare in questo caso a un *serie T - Conveyor*, forno a tunnel professionale adatto a molte applicazioni diverse. Una tecnologia che offre velocità per reggere una produzione elevata, semplicità d'uso, massima tenuta del calore garantendo anche l'efficienza energetica e la sicurezza di chi usa il forno, e infine la garanzia della cottura perfetta *Moretti Forni*, con la certezza della ripetibilità del risultato.



«A Doha - spiega ancora il pizzaiolo - userò il *serieT Moretti Forni* in particolare per le cotture della pizza croccante, lavorando su un impasto diverso da quello classico napoletano, per ottenere una pizza dallo spessore pronunciato, ariosa e dalla consistenza giustamente croccante. Ho scelto questo forno sia per la qualità della prima cottura, ma soprattutto per le sue prestazioni in fase di rigenero. Avremo bisogno di essere rapidi e precisi durante i servizi, aspettandoci una grande mole di lavoro: quindi dobbiamo prepararci al meglio con le pre-cotture, per poi con il rigenero riuscire a proporre un prodotto di alta qualità. L'aspetto che ha richiesto un adattamento dell'offerta ha chiaramente riguardato la carne di maiale, che in Qatar non si mangia assolutamente».



Uno dei punti di forza di **Vitagliano** è proprio la composizione dei condimenti delle sue pizze, a cui dedica la stessa cura che mette nei suoi impasti: «Per sostituire le carni di origine suina, ho fatto scelte diverse. In Qatar amano

molto la carne di agnello, dunque ho voluto puntare su questo, ma abbiamo lavorato anche con la carne di manzo. E per andare sul sicuro...mi sono affidato alle ricette tradizionali napoletane. Per l'agnello ho pensato a un piatto tipico del periodo pasquale e che chiamiamo *'O ruoto 'o furno*: l'agnello viene cotto in forno con patate, cipolle, rosmarino, con sapori decisi e profumati. Ho scelto quindi questa specialità popolare napoletana, per portarla poi sulla pizza. Per la carne di manzo, invece, non potevo che puntare sulla classica *Genovese*, che in questa interpretazione ha alla base uno stracotto di solo manzo con le cipolle: anche con questa ricetta è nata una nuova pizza apposta per Doha».

Gli schemi di gioco sono pronti, la formazione che scenderà in campo è in forma: manca solo il fischio d'inizio per **Diego Vitagliano** in Qatar.



Identità Golose