

Il “senso per la pizza” di Valentino Tafuri

scritto da Manuela Mancino | 25/03/2019



Quel rumore dell’ammaccare sul banco come una sorta di boxe...Un rumore per alcuni, un dolce suono per lui. Un “*vis à vis*” tra il pizzaiolo e il suo impasto.

Così si può riassumere quella sorta di “**amore a prima vista**” tra la pizza e un [Valentino Tafuri](#) (pizzaiolo patron del locale “**3Voglie**” a **Battipaglia**) appena quattordicenne. Una storia che continua oggi, con rinnovata passione e con quello stesso “stupore fanciullesco” dai rimandi pascoliani.

Ed infatti, se non lo trovate all’alba tra impasti e lieviti, se non è chino a sfogliare croissant, se non è in piedi accanto all’impastatrice, lo scorgete dietro il banco ad accarezzare la sua pizza. Basta osservarlo per cogliere immediatamente quanto sia legato - a doppio filo - ad un mondo che, nell’essenzialità degli ingredienti, è tra i più complessi in assoluto. E non già per gli infiniti risultati della **combinazione acqua, farina e lievito**, quanto per quel dualismo tra austerità della scienza e “convivialità” che solo la pizza può regalare.

La [pizza di Valentino Tafuri](#) riflette appieno la sua indole, il suo animo gentile e il suo bisogno di ricerca; quella vera, continua, incessante.

Valentino Tafuri, da fanciullo curioso a Pizzaiolo Emergente

Dal fanciullo curioso al **neoeletto Pizzaiolo Emergente** ne ha fatta di strada, ne ha maturata di consapevolezza, ne ha raggiunti di traguardi, senza lasciarsi abbattere dalle normali difficoltà. Non si è mai assopito in un'empasse temporanea, portando avanti quel suo sogno (progetto) in una città difficile come Battipaglia dove la pizza deve rispondere allo stereotipo consolidato delle brevi maturazioni, dove la pizzeria è il luogo del "mordi e fuggi", dove i locali corrono dietro ai rimpiazzi dei tavoli e dove fila di gente popolano i marciapiedi.

Ma la sua "3Voglie" vuole essere un inno all'innato desiderio di **nobilitare l'arte del pizzaiolo e del convivio**, quella triade perfetta del buon bere, buon mangiare riappropriandosi piacevolmente del proprio tempo, concedendosi il lusso di gustare sino in fondo il lievitato per antonomasia, scoprendone i segreti e la genuinità della materia prima.

Il "senso per la pizza" di Valentino Tafuri

A caratterizzare la pizza di Tafuri è, infatti, una **visione fortemente personale della pizza napoletana**: non n'è una banale copia, ma una rilettura figlia del suo intento di **conferire all'impasto aromi propri**, frutto di farine diverse dalla "doppio zero", di **lunghe maturazioni** (dalle 24 alle 72 ore) e del lievito madre. **Tante le sfumature gusto-olfattive**, almeno quante le proposte che si affiancano alla "classica": cilentana, pane, croissant dolci e salati.

Nata da un fortunato incontro con la **chef Giovanna Voria**, la "pizza cilentana" è per Valentino un inno alle tradizioni casalinghe della propria terra di origine: la pizza delle massaie diventa presso le "3 Voglie" una sapiente reinterpretazione di un impasto ben congegnato (e in continuo "cambiamento"), cotta come da manuale, nel "ruoto".

Fragrante come tradizione comanda, la scioglievolezza al morso testimonia la capace mano del giovane Patron, accarezzando nel contempo il palato con una **consistenza vellutata** che ben si integra con abbinamenti semplici o più intriganti.

Valentino non si adagia misurando lo scorrere del tempo, ma persiste nel costruire gradino dopo gradino, passo dopo passo, il suo progetto. Sarà timido, sarà a tratti schivo, ma si mette a nudo. Sempre e in ogni occasione. Di certo, **si apre a critiche e confronti**, con clienti e colleghi, dai quali trae spunto per la sua crescita professionale.

Valentino Tafuri - Pizzeria 3Voglie

Via Serroni 10 / 14 - Battipaglia (Salerno) | **Campania**

www.3voglie.com