



ACCANTO, UN'IMMAGINE DI **PIZZA HERO. LA SFIDA DEI FORNI** LA PRIMA PUNTATA ANDRÀ IN ONDA IL 28 GENNAIO SUL **NOVE**. SOTTO, GABRIELE BONCI, ROMANO, HA APERTO TRE PIZZERIE NEGLI USA

VI AVVERTO, IN TV NON SONO UN PEZZO DI PANE

di **Valentina Della Seta**

Gabriele Bonci sarà il giudice di *Pizza Hero. La sfida dei forni sul Nove*. «La competizione tra panettieri è tanta. E ci sono certi fanatici...»



Un orso gentile di quasi due metri, con accento romano, tatuaggi, barba e un po' di occhiaie (d'altra parte i fornai lavorano di notte): è il re degli impasti Gabriele Bonci, classe 1977, che arriva sul Nove dal 28 gennaio alle 21,25 con il primo programma tutto suo dal titolo *Pizza Hero. La sfida dei forni*. Missione: correre in aiuto dei colleghi in difficoltà in giro per il Paese, ristrutturare e far rifiorire i negozi più meritevoli. In ogni puntata tre fornai si sfidano per conquistare i favori dell'alter-ego di Bonci: «*Pizza Hero* è un personaggio assurdo, completamente passionale» racconta. «Sono andato in giro per l'Italia, scegliendo di aiutare solo uno dei tre panifici che mi hanno chiamato. Mi sono reso conto che la competizione è sempre tanta, e confrontarmi con le emozioni delle persone non è stato facile».

La fama di Gabriele Bonci nasce nel 2003, con il passaparola sulla bontà della pizza al taglio e dei supplì di un piccolo negozio senza posti a sedere in via della Meloria a Roma, non lontano dal Vaticano. Il locale si chiamava Pizzarium (dal 2014 è raddoppiato in metri quadri), ed è da lì che il fornaio ha gettato le basi

del suo impero a base di farine biologiche e lievito madre. Origini fieramente contadine e studi alberghieri, Bonci ha creato un piccolo impero che, oltre alle collaborazioni, comprende un panificio aperto non lontano da Pizzarium, un corner al Mercato Centrale alla stazione Termini, una pizza al taglio a Lucca e tre locali negli Stati Uniti: Chicago, Miami e New Orleans.

In tv era comparso dal 2009 al 2015 come ospite fisso alla *Prova del Cuoco*. Ma l'esperienza fuori da uno studio è molto diversa: «Ho incontrato l'Italia del pane da Nord a Sud, famiglie che vivono di questo lavoro» dice. «Dai panettieri più fanatici, talmente convinti di portare a casa la vittoria da non mettere nemmeno in preventivo la possibilità di perdere, a quelli più giovani che hanno imparato a fare la pizza seguendo i miei tutorial». Nella puntata girata a Milano, dopo la visita a un forno che produce pizzette, Bonci confessa: «Quante ne ho *magnate?* Venti». Il suo metodo vincente è anche questo: assaggi continui e controllo ai limiti dell'ossessivo sulla qualità delle materie prime. Pizzarium è diventato famoso per le pizze condite con tartufo bianco, formaggi rari o Pata Negra: «Ho cercato di proporre prodotti di qualità estrema, ma non vendo solo pizze di lusso. La mia margherita costa 1,60 euro all'etto e quella con le patate 1,30. I prezzi delle "classiche" sono in linea con quelli delle altre pizzerie». ■