

Scritto da Daniele Di Fronzo

Mercoledì 27 Febbraio 2019 11:01 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 27 Febbraio 2019 11:24

---



Milano non basta più. E se finora il panzerotto ha lasciato tracce di sé in Europa e in America, ora si prepara a conquistare l'Oriente. La sfida è già cominciata: Il Panzerotto, attività commerciale di stanza a Milano, ha aperto una succursale in Giappone, a Tokyo. "Dovremmo essere stati i primi a farlo, ed entro l'anno contiamo di aprire succursali anche in Corea, Malesia e Hong Kong". Parola di Mariella D'Alessio.

Lei e suo fratello Giuseppe hanno aperto la via nipponica del panzerotto: hanno meno di 30 anni, e già da sei sono attivi su Milano con Il Panzerotto. All'epoca erano poco più che maggiorenni: Giuseppe aveva 19 anni, Mariella 23. Un ideale filo di mozzarella li lega a Capurso, il comune a ridosso di Bari dove sono nati, lo stesso di Luca Medici/Checco Zalone: "Mamma era imbattibile nel fare i panzerotti - dice Mariella - e con mio fratello abbiamo cominciato a sporcarci le mani fin da piccoli".

Continuano a farlo ancora in via Spontini 4, e proprio lì un giorno si è presentato un gruppo di giapponesi. "Si sono innamorati del prodotto, la trattativa è stata lunga ma alla fine hanno aperto a Tokyo a gennaio 2019". Quartiere Shibuya, dove ogni giorno arrivano pomodoro, mozzarella e farina dall'Italia per tenere fede alla genuinità del panzerotto. "Il prodotto ai giapponesi piace, è innovativo - continua Mariella D'Alessio - Loro non sono abituati allo street food, ma sono molto curiosi".

Talmente tanto che l'apertura del negozio è stata accompagnata da conferenze stampa, programmi televisivi, interesse dei giornalisti. Prima di confezionare il panzerotto perfetto a Tokyo, però, è stata necessaria la formazione: "Il proprietario è venuto a Milano per seguirci, e poi ha insegnato al personale in Giappone. Noi ci siamo già andati, e torneremo spesso per controllare". Non si scherza, con quello che è uno dei simboli incontrastati non solo della cucina barese, ma della sua cultura più profonda, intoccabile. "È un prodotto povero, che si prepara in famiglia, e io e mio fratello Giuseppe abbiamo detto ai giapponesi che il panzerotto è qualcosa che unisce, sa di casa, di riti e di affetti".

D'altronde i D'Alessio quella cultura la coltivano ogni giorno a Milano: "I nostri dipendenti sono tutti baresi, anzi di Capurso". E se mamma è rimasta in Puglia e si dice "orgogliosissima", i figli

## Il panzerotto 'capursese' con l'accento Giapponese. Giuseppe e Mariella D'Alessio 'inaugurano la via nippo

Scritto da Daniele Di Fronzo

Mercoledì 27 Febbraio 2019 11:01 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 27 Febbraio 2019 11:24

---

non hanno fatto altro che allargare gli orizzonti di una padella con l'olio fritto lasciata sul fuoco a Capurso, facendola arrivare al resto del mondo: "Già aprire a Milano è stata una grossa vetrina, ma non immaginavamo di arrivare a tanto - continuano i due fratelli - Dobbiamo dire grazie ai nostri genitori che ci hanno permesso di realizzare questo sogno, e al nonno che a Capurso aveva un tarallificio. Così possiamo mantenere viva la tradizione da una generazione all'altra, tutti con le mani in pasta".

**Fonte: Repubblica - Bari**