

**LA PIZZA + BUONA**

INIZIATIVA DELLA GAZZETTA DI PARMA IN COLLABORAZIONE CON ASCOM



**VOTA**  
la tua pizzeria preferita

# In testa resta «Da Tonino» Ma «Orfeo» lo tallona a quota 1361 voti

**La classifica provvisoria**

PIZZERIA	CITTÀ	VOTI
Da Tonino	Parma	1636
Orfeo	Parma	1361
Sant'Elena	Parma	1309
La Vecchia Caserma	Pellegrino P.se	1219
La Taranta	Parma	1128
La Buca dei Diavoli	Noceto	1068
L'altro Pierre	Fidenza	837
La Danda	Soragna	772
Verdi Ricordi	Parma	771
Il Torchio	Fontevivo	770
Mami	Colorno	670
Parigi	Parma	655
Da Pippo	Solignano	542
La barchetta	Castelguelfo	538
Megor Café	S. Michele Gatti	458

La pizzeria di via Carducci in 7 giorni è passata dalla quattordicesima alla seconda posizione

Chiara Pozzati

**D**a quattordicesima a seconda in soli 7 giorni. L'«Orfeo» schizza ai vertici alla classifica della pizzeria preferita. D'altronde, la sua pizza fragrante e sottilissima piace a quasi 1.400 parmigiani (1361 per la precisione). Il primo gradino del podio spetta sempre a «Da Tonino» (che ha guadagnato 1636 voti), ma la partita è ancora più che aperta. E crescono anche gli appassionati: sono oltre 22mila le preferenze espresse questa settimana per i locali di Parma e provincia. Il divertente viaggio nei gusti del Ducato, promosso da Gazzetta di Parma e Ascom, si fa più interessante. Resiste la pizzeria Sant'Elena di Parma (1309 voti), al terzo posto ormai da due settimane. Chi scivola è invece «La vecchia caserma» di Pellegrino



no Parmense, 1219 voti, passata dal secondo al quarto posto. Slitta (di poco) anche la «Taranta» (1128 preferenze), passata dal quarto al quinto posto. Stessa sorte per «La buca dei diavoli», in sesta posizione con 1068 voti. Alla settimana troviamo invece «L'altro Pierre» di Fidenza (con 837 preferenze) e all'ottava «La Danda» (772 voti), che 7 giorni fa era quin-

dicesima. Nessuno scaglia i «Verdi ricordi», al nono posto come la settimana scorsa, mentre al decimo si piazza «Il Torchio», sceso di due posizioni rispetto alla classifica precedente. All'undicesimo posto e fra le new entry, c'è il «Mami» di Colorno con 670 voti. La «Parigi» scende di sei posizioni fermandosi al dodicesimo posto con 655 preferenze. Viene poi

«Da Pippo» di Solignano (542 preferenze), «tallonata» da «La Barchetta» di Castelguelfo (538 voti), che passa dalla settima alla quattordicesima posizione. Sale in graduatoria il Megor Café di San Michele Gatti che, con 458 pareri favorevoli, si piazza al quindicesimo posto. C'è tempo fino al 22 novembre per decretare la pizzeria preferita attraverso i coupon del giornale (ogni giorno a pagina 2 della Gazzetta: va ritagliato, compilato e spedito, o consegnato personalmente, alla Gazzetta di Parma, via Mantova 68), mentre la corsa all'ultimo clic sul sito Ascom si concluderà il 21 novembre: dal sito di Ascom Concommercio Parma, dovete andare all'indirizzo [www.ascom.pr.it](http://www.ascom.pr.it), nella sezione dedicata. ♦

**come si vota**

LA PIZZA+BUONA



**COUPON SULLA GAZZETTA DI PARMA**

Basta ritagliare il coupon a pagina 2, scrivere il nome della pizzeria preferita e spedirlo o consegnarlo nella sede di Gazzetta, in via Mantova 68

E per i navigatori su Internet? Si vota con un clic sull'home page del sito di Ascom Concommercio Parma [www.ascom.pr.it](http://www.ascom.pr.it) E' possibile votare UNA sola volta al GIORNO

**BANNER SUL SITO ASCOM CONCOMMERCIO**



**Orfeo, un locale vecchio di quasi 70 anni. Il titolare Ettore Del Picchia: «So dal primo sguardo se una pizza sarà buona o meno»**

## «Spianata col mattarello, cotta a legna»

**D**al nonno ha ereditato il nome e quel talento naturale per lievito, farina, acqua, pomodoro e mozzarella. Una pizza Margherita degna della regina per cui nacque il piatto emblema del Belpaese. Croccante e sottile, l'impasto tirato esclusivamente col mattarello: ecco i segreti di Ettore Del Picchia, titolare dell'«Orfeo» di via Carducci. Il locale, aperto nel 1945, è balzato tra le primissime pizzerie preferite dai parmigiani e basta varcare la soglia per capire il perché. Atmosfera intima e accogliente, servizio rapido e gentile, senza contare un profumo invitante che mette a dura prova anche i palati più ostinati. Tre generazioni: da quasi 70 anni l'Orfeo sfama Parma. «Sono nato sotto il forno a legna - racconta Del Picchia con un pizzico d'orgoglio - e con quello elettrico non saprei neppure da dove cominciare». Una famiglia di artisti della piz-

za sua, a cominciare da Ettore Del Picchia senior (nonno e omonimo dell'attuale titolare), di origini toscane, fuggito dalla piazza romana di Campo de' Fiori per approdare a Parma. «Ecco perché la nostra pizza è sottile e croccante, come da scuola romana - spiega ancora il padrone di casa - Mio nonno è fuggito dai bombardamenti e si è fermato a Parma quasi per caso». O per destino. Già, perché il furgone su cui viaggiava ha bucato proprio nella nostra città e i Del Picchia hanno deciso di riaprire l'attività in via Oberdan. L'«Orfeo» ha aperto nell'aprile del 1945. Al piatto per eccellenza, si è ben presto aggiunto un ricco menù tipico parmigiano: tanto che il ristorante pizzeria ha sicuramente un posto speciale per il popolo del centro. «Nel 1964 ci siamo trasferiti dal Ponte di Mezzo, a causa dei lavori in corso. Nell'ottobre di due anni dopo, ci siamo spostati in via Carducci e da allora ci siamo rimasti».



Orfeo Ettore Del Picchia davanti al forno del locale di via Carducci.

A ricordare i momenti più salienti della storia della famiglia è la signora Clotilde, mamma del titolare, nonché instancabile cuoca.

Un diploma da perito elettronico in tasca, Ettore ha sempre saputo di voler continuare sulle orme di nonni e genitori. «E' un lavoro molto duro - ammette -

ma altrettanto appassionante. Fin dal primo momento sapevo che avrei intrapreso questa carriera». Cresciuto a farina e forno a le-

gna, il padrone di casa è in grado di «sapere fin dal primo sguardo se una pizza sarà buona o meno». E' una questione di sensi. «Profumo, colore, ingredienti, mano. Ma soprattutto passione»: ecco da cosa si capisce se una pizza è riuscita bene o male. Le specialità? Sicuramente la Margherita e «quella con le acciughe», ripete. Sottile, croccante, spianata solo ed esclusivamente col mattarello e cotta unicamente nel forno a legna: ecco il segreto delle pizze gioiello dell'Orfeo. «Sono quasi commosso per il sostegno che mi è stato dimostrato dai clienti - dice con un sorriso mentre sbircia la classifica settimanale - Noi abbiamo avuto la fortuna di sfamare nonni, padri e figli e speriamo di poter soddisfare Parma per altri 70 anni». L'ultimo ringraziamento va allo staff, oltre una decina di dipendenti, tra cui spicca sicuramente Giorgio Spagna, tra i primi ad entrare nella famiglia di via Carducci. C. P. ♦

**le 5 Stagioni**

**QUALITÀ E TRADIZIONE AL SERVIZIO DEL PIZZAIOLO**

[www.le5stagioni.it](http://www.le5stagioni.it)