

E Mirko fa il bis (di pizza)

Dopo quella di Solighetto, la pizzeria Tramonti apre una nuova sede a Montebelluna.

PIEVE DI SOLIGO. È l'unico, in provincia di Treviso, a preparare la "pinsa romana", una specialità che ha introdotto per primo nel Triveneto. Lui è Mirko Fariello, pizzaiolo pluri-premiato (la sua pizza al kamut, nel 2012, si è aggiudicata il terzo posto in un concorso mondiale e nel 2014 ha bissato il successo arrivando quarto al campionato mondiale di piazza senza glutine) e erede di una tradizione di pizzaioli che rappresentano un'ecce-

lenza a livello internazionale. Il padre di Mirko, Vincenzo, originario di Tramonti (paese della costiera amalfitana che vanta la nascita della pizza più apprezzata del globo), da giovane aveva pensato di esportare le sue specialità al nord. La sua scelta era caduta su Nervesa, ma in seguito si era trasferito a Pieve di Soligo.

Mirko - figlio d'arte, quindi - nel 2006 ha aperto a Solighetto la pizzeria Tramonti che propone la pizza al kamut, la pizza senza glutine e la pinsa romana, una specialità imperdibile per gli amanti della pizza "perché - come spiega lui stesso - è caratterizzata da un impasto particolare, a lunga maturazione ed è preparata con pochi grassi e poco sale, che rendono la pietanza molto digeribile e adatta a diete ipoca-

loriche e iposodiche." Visto il successo dell'attività, Mirko - che è anche responsabile nazionale di una scuola per pizzaioli - ha deciso di far leva sulla sua bravura ma anche su uno spirito imprenditoriale che finora ha premiato la sua fatica aprendo una pizzeria anche a Montebelluna: "per offrire - spiega - un servizio che in loco mancava e che siamo sicuri verrà apprezzato." Anche a Montebelluna sarà possibile prenotare e degustare la pizza al kamut, la pizza senza glutine e la pinsa romana. "L'unica differenza tra i due esercizi - puntualizza Fariello - è che a Solighetto proponiamo anche la frittura col pesce fresco della pescheria Sartor, mentre a Montebelluna ci concentreremo solo sulla pizza, in tutte le varianti che appartengono alla nostra tradizione."