



PIZZAIOLO Al centro Salvatore Trapasso detto «il Baffo» con i suoi assistenti Paolo (a sinistra) e Sampad (a destra)

IN VIA MAGENTA Dopo che ha chiuso il suo ristorante, l'ha «ingaggiato» un ex cliente **E' tornato il «Baffo», guru della pizza sottilissima**

MONZA (ld) Della pizza sottilissima ha fatto il suo must perché è stato il primo a portarla in città, sfidando così la pasta soffice napoletana e da oltre trent'anni è il re dei pizzaioli monzesi. **Salvatore Trapasso**, detto «il Baffo», 60enne di origine calabrese, è tornato.

Da pochi mesi un suo vecchio cliente, ha aperto il ristorante «Lait» di via Magenta (dove c'era il «Cinecittà») e lo ha subito preso. Figlio di un pizzaiolo, ha cominciato a lavorare nelle cucine all'età di 15 anni, divenendo in breve tempo pioniere e guru della pizza nell'hinterland brianzolo. Dal 1982 ha

lavorato in diverse pizzerie, sempre sulla traiettoria Milano - Monza, fino a quando nel 1990 ha voluto aprirne una tutta sua in via Torti, che ha chiamato «La Pizzeria», ma che ha chiuso qualche anno fa. «Il mio destino era già scritto - ha raccontato il Baffo - i miei genitori hanno sempre lavorato nel campo della ristorazione e quando ho deciso di staccarmi dalla famiglia ho voluto subito specializzarmi nello studio della pizza che per me è stata e rimane tuttora un'arte sublime». In un'epoca dove fare la pizza sembrerebbe appannaggio di tutti, infatti, lui riesce comunque a di-

stinguersi. «Quando ho aperto la mia prima pizzeria era impossibile mandare via i clienti. Quella nuova pizza sembrava davvero mandare in visibilo tutti e per assaggiarla la gente era capace di attendere il proprio turno per ore». Oggi, nonostante i tanti reality televisivi del settore culinari, le cose sono un po' cambiate. «Sono lontani i tempi in cui ci si faceva consigliare dallo chef, ma di certo non sopporto chi mi chiede di togliere un ingrediente o aggiungerne un altro». E anche per questo lui, che di pizze ne ha create più di un centinaio, conserva i suoi fan.