

# L'Haccademia secondo Nicola Falanga



Nicola Falanga

Negli ultimi mesi, tutti i riflettori sono puntati sul mondo pizza.



Haccademia, Montanarina

Di conseguenza ciò provoca anche qualche confusione tralasciando magari chi, anche se giovane e con un diploma alberghiero in tasca, con umiltà sta cercando di tracciare il proprio percorso.



Haccademia, Indiavolata

Sabato scorso sono rimasta veramente impressionata da un giovane di 22 anni, che di fatto e da quando era alle scuole elementari, svolge la professione di pizzaiolo.



Haccademia, San Pasquale

È Nicola Falanga, figlio d'arte. Il papà Aniello ha 52 anni, ma più di trentacinque trascorsi dinanzi a un forno, attuale titolare del "Ristorante Pizzeria Haccademia" in via Panoramica a Terzigno.

Ciò che più ha destato il mio interesse è la capacità di questo ragazzo di farsi notare autonomamente senza passare come "il figlio di..."



Haccademia, Crocché e pancetta

Merito anche del genitore, senza dubbio, che non esita a caricarlo della giusta responsabilità per renderlo artefice del proprio destino.

Quando parla, Nicola fa trasparire tutta la sua passione per un mestiere affascinante quanto ricco di sacrifici. Così scopri che ha la passione per l'orto, come il papà d'altronde; predilige i prodotti raccolti direttamente dal contadino; ha un debole per i salumi da animali allevati domesticamente. Pochi anni, ma idee chiare.



Haccademia, Campionessa del Mondo

Lo stupore aumenta ancora di più, se si passa dalle parole ai fatti. Sulla teoria è molto preparato. Sugli impasti non scherza assolutamente. Lo testimoniano le pizze che arrivano al tavolo. Impasto leggero e morbido che dà la giusta consistenza alla pizza; il cornicione è perfetto, appena rigonfio e ben lievitato, buono da mangiare.

Totalmente diverso dalla sua generazione, che si distingue per il “molto rumore per nulla”, questo giovane invece esprime grande coerenza tra pensiero e azione.

Ha le idee ben chiare. Sa già quale sarà la sua strada. Nel prossimo futuro, l'obiettivo è l'apertura di un nuovo locale tra Pompei e l'Agro Nocerino-Sarnese. Ad maiora!