

## **L'AQUILA AI TEMPI DELLA PIZZA ACROBATICA DI PJ LOMARCO, "ERA VIVA, NON RENDIAMOLA CATTEDRALE NEL DESERTO"**

*L'AQUILA - "Ogni volta che torno in centro all'Aquila provo una nuova emozione, non solo ricordando i tempi delle mie pizze 'acrobatiche', ma anche fermandomi davanti a un palazzo 'scartato' e riportato a nuova vita, oppure vedendo i ragazzi la sera, che con coraggio cercano di riappropriarsi dei nostri spazi con allegria".*

*È ottimista e fiducioso nei confronti della sua città Pierluigi "PJ" Lomarco, 50 anni, molto conosciuto in città per le pizze che lanciava per aria e riprendeva con mosse acrobatiche nel locale di famiglia, aperto nel 1989, su Corso Vittorio Emanuele, dove i genitori hanno gestito per più di 50 anni un forno/alimentari e che ha chiuso verso la fine degli anni'90 non per la crisi, ma per un'allergia invalidante a tutte le polveri delle farine.*

*Un locale che ha resistito nonostante il boom dei primi grandi supermercati e dove i genitori prima e Pierluigi poi sono riusciti a fidelizzare la propria clientela.*

*"Dover abbandonare questo sogno fu un duro colpo - ricorda Lomarco ad AbruzzoWeb - dopo quasi 10 anni a fare una cosa che mi stava dando grandissime soddisfazioni, ma ci stavo rimettendo in salute, perché questa allergia, che poi ho scoperto essere di famiglia, stava bruciando i nervi ottici".*

*Pierluigi non nasce pizzaiolo per caso: la farina è un qualcosa che ha nel dna, visto che è il nipote di Celso Cioni, quel Cioni che, nel 1929, avviò un forno a conduzione familiare che ben presto divenne un punto di riferimento per tutto il capoluogo d'Abruzzo.*

*Ed è stato, "PJ", il primo all'Aquila a portare il concetto di pizza acrobatica, avendone imparato tutti i segreti dal maestro e campione mondiale del settore, Andrea Bacelli.*

*"In quella scelta di trasformare il negozio di famiglia in pizzeria sono sempre stato supportato dai miei genitori. All'epoca, dopo gli studi da perito informatico, stavo frequentando Giurisprudenza a Teramo, ma sentivo, nonostante fossi a pochi esami dalla laurea, che non era quella la mia strada. Volevo qualcosa di creativo, dove potessi esprimere tutte le mie energie".*

*E sotto l'ala di questa grande famiglia, Pierluigi ha cominciato a muovere i primi passi con le sue pizze e poi con le crepes, dolci e salate, molto apprezzate dagli aquilani e non solo.*

*"Era un periodo bellissimo -aggiunge - fatto di una socialità genuina e importante. Ci divertivamo con poco, c'era tanto contatto umano, che oggi sta scomparendo per via di quest'uso massiccio di telefoni e tablet. La sera chiudevo bottega alle 11, ero sfinito, ma venivano a predermi gli amici e si andava in piazza, con una bottiglia e una chitarra a creare delle serate bellissime. Che non dimenticherò mai".*

*Una gratificazione che va di pari passo con quella familiare, perché contestualmente con la chiusura della pizzeria, ha coronato il suo sogno d'amore con Lucia, la sua fidanzata storica, con la quale oggi ha anche due figli.*

*E sempre sulla scia dei ricordi continua a percorrere quel centro storico, che oggi, a ormai nove anni*

*dal terremoto, ancora stenta a ripartire.*

*"Quante risate sotto i nostri portici! Si andava con gli amici a vedere le ragazze che ci piacevano, il sabato poi che festa in giro! I militari in fila alle cabine di San Bernardino che con le schede chiamavano la mamma e le fidanzate. E poi quanti studenti la mattina venivano a trovarmi, per vedermi lanciare in aria la base della pizza. Ormai era diventato un rito, uno spettacolo, che faceva divertire tantissimo".*

*Pensando a oggi, non può che fare un amaro paragone.*

*"Il terremoto non ha distrutto solo i nostri bellissimi palazzi, ma ci ha portato via un tessuto sociale importante per la crescita e il benessere di una popolazione. Un patrimonio che forse abbiamo sottovalutato quando lo avevamo a disposizione".*

*"Nel mio piccolo ho cercato di fare il possibile perché questa socialità non andasse a scomparire, promuovendo delle gite, che facevamo anche prima del terremoto, con dei conoscitori veri della città, alla scoperta delle chicche nascoste tra gli scorsi, i vicoli, i muri di palazzi che possono sembrare anonimi e senza storia".*

*Passeggiate che si affiancano a quella che oggi è la sua principale attività da informatico nel Tribunale dell'Aquila, con la qualifica di perito.*

*"Ho un mio studio, aperto qualche anno fa. Praticamente affianco il magistrato in sede di udienza come consulente tecnico d'ufficio per saperne di più sulla lite in corso. Un lavoro tecnico in sostanza e che prima dell'avvento del processo telematico era sicuramente anche più soddisfacente".*

*Un lavoro che lo gratifica da una parte, ma che comunque non gli dà modo di esprimersi come vorrebbe.*

*"Stare con il pubblico era la mia vocazione naturale. Certo, non posso lamentarmi, lavorare non mi ha mai spaventato e ho le certificazioni a testimonianza del fatto che lo faccio anche bene, ma la mia pizzeria era un'altra cosa!".*

*E poi c'è stata anche l'esperienza politica, nel 2012, alle elezioni comunali, in appoggio al candidato sindaco Vincenzo Vittorini, e nel 2017, con la lista Sicurezza e lavoro, in appoggio al candidato sindaco Americo Di Benedetto.*

*"Il mio obiettivo non è mai stata la poltrona, ma cercare di fare qualcosa di concreto per questa città. Perché sono convinto dell'importanza del tessuto sociale per la rinascita di cui tanto si parla dal 2009. Un tessuto che va ricreato a tutti i costi, perché è vero che la ricostruzione sta restituendo dei palazzi meravigliosi, ma senza vita rischiamo di avere solamente una cattedrale nel deserto".*

*"Io credo nelle potenzialità del mio territorio - conclude - posso solo sperare che gli aquilani tornino a riappropriarsi del proprio centro e non solo in determinate occasioni, come per l'aperitivo di Natale o le bancarelle della Befana, ma che riscoprano il piacere della quotidianità".*

*Lo scatto dell'epoca di Pj Lomarco è di Raniero Pizzi.*



<https://abruzzoweb.it/laquila-ai-tempi-della-pizza-acrobatica-di-pj-lomarco-era-viva-non-rendiamola-cattedrale-nel-deserto/>