

Da Napoli alla Patagonia: “Benvenuti nella pizzeria più a sud del pianeta”

“Ragazzi, questa è Puerto Natales, ci sono raffiche di vento di 100 chilometri orari”. Carmine Esposito si filma con il telefono mentre entra nella sua “Napoli Pizzeria Italiana”. Sessanta metri quadrati, nove tavoli, pareti di legno, un murales che ritrae Maradona e i Quartieri Spagnoli.

Che ci fa un ventottenne napoletano nella punta estrema del Cile, al confine con l’Antartide, in una provincia che ha l’evocativo nome di Última Esperanza? “Mia moglie è argentina – racconta Esposito – ci siamo conosciuti in Inghilterra dove lavoravamo entrambi come dipendenti di un ristorante. Lei mi parlava sempre della Patagonia, della fine del mondo e mi diceva: lì c’è il parco nazionale Torres del Paine, arrivano i turisti, non c’è una bella pizzeria, andiamo noi”.

Così nel 2017 si sono trasferiti e hanno investito tutti i loro risparmi nell’attività. “Il giorno prima di aprire avevamo solo 20 euro in tasca”. Oggi nel locale lavorano in sette, le pizze più richieste sono quella con la carne di guanaco e la vegetariana e i clienti del posto hanno imparato ad apprezzarne l’impasto leggero. “Come è per un italiano vivere a Puerto Natales? Come in un film di Checco Zalone. Mio padre è pizzaiolo come me, quando gli ho detto che aprivo una mia pizzeria qui è stato molto orgoglioso. Cosa mi manca di più di Napoli? Napoli”.

*[Spaghetti dell’altro mondo](#) è la webserie de *Il Gusto sui cuochi italiani che hanno aperto le loro attività a migliaia di chilometri da casa, lontano dalle rotte culinarie più battute**

Di Tecla Biancolatte

Montaggio di Leonardo Sorregotti
Grafiche di Paola Cipriani

[Read More](#)