

UNA PIZZA DELUXE

Dal foie gras ai gamberi del Cilento, dal caviale Beluga alle farine biologiche. Oggi i segreti degli impasti si studiano all'università e i pizzaioli sono diventati esperti di biochimica, idrolisi, proteasi. È la nouvelle vague gourmet, che, da Verona a Napoli, fa lievitare le prenotazioni. Di **Fernanda Roggero**



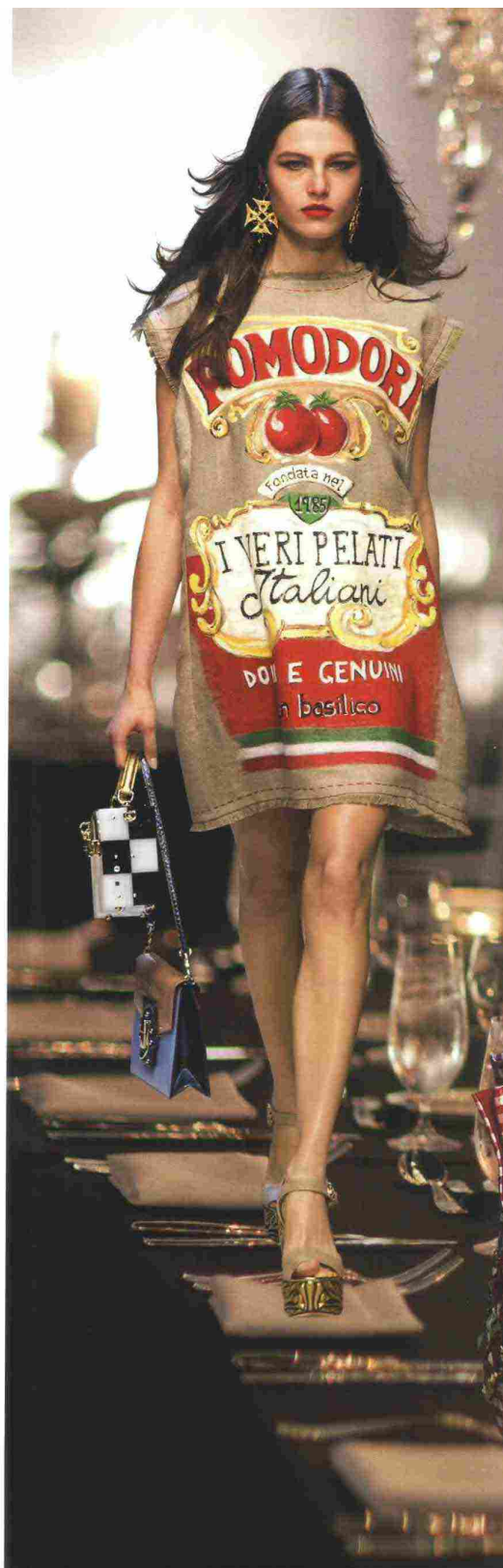
È attualmente la più costosa al mondo. Arriva a casa. Ma non con il pony. Per eseguire al meglio la *Louis XIII* viene di persona Renato Viola (sguardo penetrante e fisico da attore, Master Pizza Chef tra i più quotati al mondo, nonché membro dell'Italian Acrobatic Pizza Team), accompagnato da un cuoco e un sommelier. La pizza costa 8mila euro. Se vi sembra un po' cara, dovete considerare cosa potete chiedere che ci venga depositato sopra: caviale (a scelta Oscietra o Beluga), aragosta, gamberi rossi del Cilento, canocchie del Mediterraneo. Naturalmente l'impasto è realizzato con farina biologica e sale rosa australiano (Murray River) e nei bicchieri sarà versato esclusivamente Krug Clos du Mesnil 1995. Per il dopocena, un Cognac Remy Martin Louis XIII.

Tutti pazzi per la pizza. Soffice, croccante, alla romana, al tegamino. Negli ultimi otto anni, è esploso il fenomeno pizza gourmet. La tendenza è nata in Italia, ma sta prendendo piede anche all'estero, tanto che a fine novembre, per la *Settimana della cucina italiana nel mondo*, durante la quale i migliori chef tricolore hanno portato il meglio della nostra gastronomia, il governo ha fatto scendere in campo anche i pizzaioli.

Una bella rivincita per chi veniva guardato come un simpatico acrobata. «Quando ho iniziato», ricorda Massimiliano Prete, salentino trapiantato a Saluzzo, oggi uno dei protagonisti della nouvelle vague pizzeria, mi vergognavo quasi a dire cosa facevo: per molti eravamo solo quelli che tirano in aria la pasta». Oggi i pizzaioli hanno pari dignità dei cuochi, con cui spesso interagiscono e dai quali hanno appreso molte tecniche. Persino Dolce & Gabbana, in quella celebrazione degli stilemi italiani che è stata la sfilata P/E, prima di inaugurare il negozio in via Montenapoleone, a Milano, hanno fatto sfilare donne-pizza e donne-pummarola.

Ma, dietro a una pizza gourmet, c'è molto di più di una manciata di ingredienti deluxe. La rivoluzione copernicana - e non è eccessivo chiamarla tale - è avvenuta perché sono cambiati i pizzaioli. Si sono messi a studiare e oggi sono esperti di laboratorio: parlano di idrolisi, fermentazione, lieviti, proteasi, temperature e microrganismi. Franco Pepe, nell'alto casertano, va a caccia di ingredienti con un agronomo e un nutrizionista. Beniamino Bilali, albanese cresciuto in Romagna e oggi considerato un guru della pizza contemporanea, ha messo a punto un metodo per la fermentazione spontanea senza lieviti. Renato Bosco, veronese, sta sperimentando un impasto che, sull'onda delle parole d'ordine di Expo, nasce dalla fermentazione degli scarti vegetali di cucina, tramite un elaborato processo di estrazione. Prete ha trasferito alla pizza il rigore delle sue precedenti esperienze da pasticciere: «La

Sapori in passerella. Nella foto grande, due modelle della sfilata Primavera/Estate 2017 di Dolce & Gabbana, con gli abiti in juta che rendono omaggio alla pizza (1.950 €), al pomodoro (2.450 €) e alla tradizione italiana. L'allestimento della tavola è della floral designer canadese Fiona Liston. In alto, un'opera dell'artista americana Hannah Becker (www.diamonddoodles.com).



pasticcera è molto più tecnica, precisa, non puoi sgarrire, anche per la pizza mi sono concentrato sul metodo di esecuzione. Noi oggi, nelle pizzerie di Saluzzo e di Alba (Gusto Divino e Gusto Madre, ndr), proponiamo sei pizze che corrispondono ad altrettanti tipi di fermentazione, diverse temperature e differenti quantità d'acqua. Nulla è mai lasciato al caso».

L'evoluzione deriva dall'utilizzo di tecniche sempre più affinate. E dalla formazione, lasciata per ora alla volontà dei singoli, perché gli istituti alberghieri non hanno ancora colto questa nuova frontiera. In Veneto è nata un'Università della Pizza su iniziativa del Molino Quaglia, a cui va il merito di aver impresso grande energia nel proporre un nuovo approccio alla fase più delicata della produzione: la preparazione della pasta. Qui regna sovrana una tecnologa, Federica Racinelli, a cui molti giovani pizzaioli devono la scoperta dell'Eldorado dei lieviti. «Sono solo una persona appassionata di questo mondo, che da vent'anni fa ricerca sui prodotti da forno. Il mio scopo è indurre i pizzaioli a sperimentare padroneggiando la materia. La sensibilità non basta, se manca la conoscenza dei meccanismi biochimici: io li invito a ragionare sulla farina e sui lieviti ricordando che hanno a che fare con qualcosa di vivo».

E qui entra in gioco un altro protagonista: il lievito madre, materia vivente da accudire come un bambino, ormai sinonimo di pizza contemporanea. Anche se, a Napoli, si continua a usare quello di birra, più efficace nel dare elasticità e garantire la scioglievolezza tipica del prodotto verace. «Il lievito di birra è più stabile», conferma Franco Pepe, «e se devi fare 400 pizze a sera



Creative. Sotto, Sfizio ai pomodori, Pepe in Grani (9,50 €); Pu'er, ai topinambur, miglior pizza a degustazione per la Guida Gambero Rosso 2017, della Pizzeria da Ezio (14,80 €).

Composizioni. Dall'alto, in tavola: Aria di pane®, con burrata e crudo di Parma 30 mesi, lievitata con sola pasta madre viva, Saporé (25 €); Semplicemente burrata e gambero, I Tigli (32 €); Fa Croc, al Raschera e Pata Negra, Gusto Divino (16 €); L'Orto, con rapa, coste e

come fai con il lievito madre?». **Ciro Salvo, che nella sua 50 Kalò, a Mergellina, di pizze arriva a farne anche mille al giorno, conferma: lui usa farine con basso valore proteico e impasti con elevato contenuto d'acqua per avere la massima digeribilità. E lo stesso dice** **Ciro Oliva,**

tamiglia, Concettina ai Tre Santi, in pieno rione Sanità. «Nel 2000 ho deciso di investire la rotta», racconta Simone Padoan, padre riconosciuto dello "spicchio gourmet". «Volevo interrompere la deriva delle pizzerie verso il fast food e ridare nobiltà a un mestiere e a un piatto». Così sono nate le pizze de I Tigli. È stato il primo a sdoganare l'utilizzo di ingredienti di altissima qualità e, a volte, preziosi. Ormai leggendario il *crunch* con scaloppa di foie gras, che, nella versione in carta (35 euro), viene custodita all'interno di un pan brioche, con petto d'anatra, composta di mele cotogne e insalata di raperonzoli e nocchie salate.

Renato Bosco, a Saporé, ha appena introdotto un menu vegano (e sogna di aprire un locale in via dei Tribunali, a Spaccanapoli), Massimiliano Prete celebra la stagione langarola con una degustazione a tutto tartufo: con uovo cotto a bassa temperatura, baccalà mantecato con olio

di nocchie o battuta cruda di fassona. Denis Lovatel della Pizzeria da Ezio, ad Alano di Piave, crea pizze con lo chef Francesco Brutto di Undicesimo Vineria nel progetto In-Fusioni. Una di queste, *Pu'er* (14,80 euro), è stata premiata dalla guida del *Gambero Rosso 2017* come "miglior pizza a degustazione".

Ovunque, da Nord a Sud, è imperativo utilizzare materie prime del territorio e di massima qualità. «Se devo usare un prosciutto», dice Bosco, «scelgo un Parma di 36 mesi». «Il mio brazzino», precisa Padoan, «è pescato, mai di allevamento, e se aggiungo una crema di pistacchio e capperi non apro un barattolo, lavoro direttamente le due materie prime». Insomma, i pizzaioli sono sempre più simili agli chef. Come loro cucinano a basse temperature e sottovuoto (soprattutto le verdure), usano roner e abbattitori. Come loro vanno a caccia del prodotto più selezionato e genuino.

Esemplare la storia di Franco Pepe, che, sei anni fa, lasciando la pizzeria di famiglia («abbiamo panificato ininterrottamente dagli anni Trenta») e aprendo Pepe in Grani, ha dato una svolta a un intero paese. Il centro storico di Caiazzo, nel Casertano, stava morendo. Oggi, ogni sera, ci sono code chilometriche nel vicolo che porta all'edificio settecentesco in cui è sorta la pizzeria («costruita interamente con l'ausilio di artigiani locali»). Sono stati aperti bed and breakfast per ospitare i turisti gourmet, ristoranti e un autosalò. Il bar del vicolo accanto a Pepe in Grani osserva gli stessi giorni di chiusura, tanto il suo business è legato alle pizze di Franco e alle lunghe attese dei clienti in coda (anche Pepe ha aperto un locale che propone panini realizzati con lo stesso impasto della pizza). Ma ciò di cui va più fiero Pepe è la comunità di agricoltori che si è creata nell'area: «Li porto con me sulla mia pizza, sono i custodi dell'identità del territorio». Insomma, quando una pizza è una pizza, è insieme anche il riscatto di un'intera comunità.

DIAMOCI UN TAGLIO

50 Kalò, piazza Sannazaro 201/B, Napoli, tel. 081 19204667, www.50kalò.it. **Concettina ai Tre Santi**, via Arena della Sanità 7 Bis, Napoli, tel. 081 290037, www.pizzeriaioiva.it. **Gusto Divino**, piazza Cavour 21, Saluzzo, Cuneo, tel. 0175 42444, www.gustodivinosaluzzo.it. **Gusto Madre**, via Armando Diaz 2, Alba, Cuneo, www.gustomadre.it. **I Tigli**, via Camporosso 11, S. Bonifacio, Verona, tel. 045 6102606, www.pizzeriatiigli.it. **Pepe in Grani**, vico S. Giovanni Battista 3, Caiazzo, Caserta, tel. 0823 862718, www.pepeinrani.it. **Pizzeria da Ezio**, piazza Licini 2, Alano di Piave, Biella, tel. 0439 779125, www.pizzeriadaezio.it. **Renato Viola**, www.renatoviola.com. **Saporé**, via Ponte 53, San Martino Buon Albergo, Verona, tel. 045 8781791. **Università della Pizza**, www.universitadellapizza.com.