

COVER
STORY



Fabio Denti



PROTAGONISTA IN TUTTE LE... **SALSE**

EVENTI, RASSEGNE, MANIFESTAZIONI, LA PIZZA È AL CENTRO DI NUMEROSE INIZIATIVE IDEATE E ORGANIZZATE ALLO SCOPO DI PROMUOVERE QUESTO SIMBOLO DELLA GASTRONOMIA ITALIANA





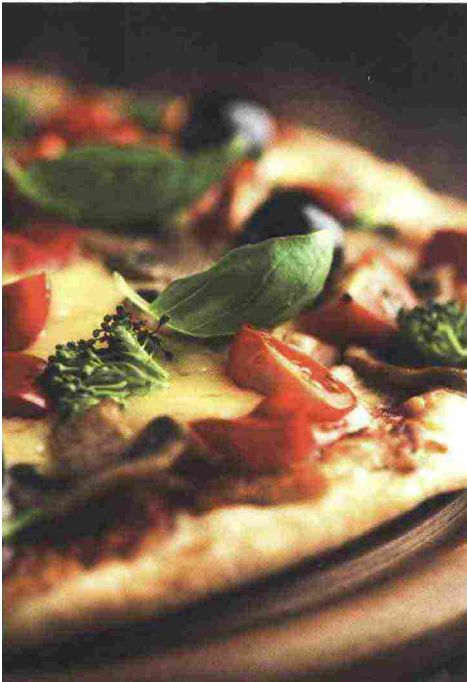
IN SINTESI

Pizza Up parla di digeribilità

LA MANIFESTAZIONE, CHE SI È SVOLTA A VIGHIZZOLO D'ESTE (PD) DAL 3 AL 5 NOVEMBRE SCORSO, HA AFFRONTATO I TEMI DELLA DIGERIBILITÀ E DEL CALORE LEGATO ALLA FARINA

Fare chiarezza sul fatto che 'più digeribile' e 'meno digeribile' non sono fattori di merito o di demerito di una pizza o, più in generale, di un alimento, bensì devono essere riferiti alla dieta individuale di chi la consuma. Dove per dieta si intende il suo significato completo di abitudine alimentare in relazione alla quantità di movimento quotidiano e allo stato di salute dell'individuo. Questo è stato il tema dell'ultima edizione di PizzaUp, svoltasi dal 3 al 5 novembre scorso a Vighizzolo d'Este (Pd). L'altro tema importante affrontato

è stato quello del calore, sempre legato alla digeribilità. Nei tre giorni di laboratorio i pizzaioli ammessi al simposio hanno lavorato sul calore, uno degli elementi che influenzano, appunto, la digeribilità dell'alimento, sperimentando e confrontando i diversi metodi e strumenti di cottura. Sono quindi stati studiati il calore e i materiali conduttori, in modo da comprendere meglio i fenomeni di cambiamento nutrizionale, strutturale e organolettico che intervengono nell'alimento al variare della temperatura e del tempo di cottura.



Un tripudio di eventi e manifestazioni caratterizza il settore della pizza in Italia, coinvolgendo tutta la filiera, dai pizzaioli ai consumatori.

Lo scorso 27 novembre, per esempio, si è svolta la finale del concorso 'Pizza a Nastro', all'interno di Eataly Roma. Il contest, aperto a tutte le pizzerie d'Italia appartenenti al club 'Gli Artisti della Pizza', ha visto sfidarsi i pizzaioli che hanno caricato sul sito gliartistidellapizza.nastroazzurro.it le foto della propria 'Pizza a Nastro' con la relativa ricetta. Ogni mese il pubblico ha votato decretando i sei finalisti, tra cui, al termine di un'emozionante gara, ha trionfato **Stefano Bosica** della pizzeria Mangianapoli 2, che ha convinto l'attenta giuria presieduta da **Gino Sorbillo**, celebre pizzaiolo partenopeo, con l'aiuto della chef e talentuosa pizzaiola **Marzia Buzzanca** e da **Fabrizio Filippi**, presidente del Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine d'Oлива Toscano Igp. È stata proprio la pizza "Zizzilli", realizzata su impasto lievitato 12 ore, con pomodoro pelato, pomodorini datterini, mozzarella, Parmigiano Reggiano e imbottitura di ricotta, funghi porcini, salsiccia e provola affumicate ad aver conquistato i giurati. «La vittoria per me è stata una grande sorpresa – racconta Bosica – un grande momento di felicità per me e per tutto il mio staff. Questo premio lo dedico a tutti i pizzaioli che lavorano con passione e puntano sulla qualità e genuinità del prodotto, portando avanti una tradizione così importante in Italia». Sorbillo ha sottolineato l'importanza di manifestazioni di questo tipo: «Queste competizioni servono a creare tra i pizzaioli dei confronti costruttivi. Li mettono

nella condizione di lavorare a chilometri di distanza dal proprio forno con attrezzature diverse. Questa sera abbiamo avuto modo di assaggiare pizze originali e intriganti. Tutte novità che fortunatamente non creano distrazioni dalla vera anima della pizza che vive anche grazie a queste nuove tendenze».

La pizza si conferma, quindi, protagonista di eventi di questo tipo, come i concorsi, ma anche di iniziative particolari. È il caso della... 'Pizza del Senza', un'originale idea di **Marcello Coronini**, deus ex machina della

Gli eventi, le rassegne, i concorsi e la formazione sono tutti legati tra loro per uno scopo preciso: promuovere e valorizzare l'immagine della vera pizza made in Italy



COVERSTORY

Negli ultimi anni la pizza ha conquistato anche gli chef stellati. Infatti, da Simone Padoan, del ristorante i Tigli di San Bonifacio (Vr), a Gennaro Esposito, patron de La Torre del Saracino a Vico Equense (Na), molti artisti della cucina d'eccellenza si sono lanciati nel creare pizze... particolari. Un esempio? Padoan ha preso un ingrediente popolare come il capitone (la femmina dell'anguilla, più grossa e saporita) l'ha tagliata in tranci e fatta marinare una notte con il mirin (il sakè dolce), salsa di soia, sale e bucce di agrumi. Quindi

Pizza top

l'ha cucinata sotto vuoto a 80° per due ore e fatta glassare passandola nel forno della pizza con salsa di soia, zenzero e sakè secco. L'ha servita come condimento della pizza insieme a piccole cime di rapa crude.

manifestazione enogastronomica **'Gusto in Scena'**, che si svolgerà i prossimi 1 e 2 marzo a Venezia e vedrà come protagonista il simbolo del made in Italy gastronomico nel mondo. Cosa vuol dire 'senza'? Senza sale e senza grassi. Dopo aver invitato chef stellati e pasticceri a presentare studi di piatti senza l'aggiunta di grassi o sale e zucchero nei dessert, in nome di uno stile di vita più sano, ma senza dimenticare gusto e sapore, Coronini, quindi, attraverso i migliori pizzaioli italiani proporrà la Pizza del Senza. I maestri della pizza, provenienti da tutta Italia, sveleranno come realizzare una pizza attenta alla salute del consumatore e comunque sempre gustosa e saporita.

Un aspetto fondamentale di tutti questi eventi è informare sempre di più il consumatore sulle caratteristiche organolettiche di una buona pizza. Anche la formazione, ovviamente ha il suo ruolo in questo campo, come ha sottolineato Antonio Pace nell'articolo precedente. E proprio l'associazione presieduta da Pace organizza

durante tutto l'anno corsi di formazione e stage per pizzaioli professionisti o aspiranti tali provenienti da tutto il mondo. In questo modo anche nelle nuove generazioni non vengono perse le radici e le antiche tradizioni che contraddistinguono la verace pizza napoletana in tutto il mondo. Sono incentivati quindi anche corsi per pizzaioli provenienti dall'estero, facilitando anche il soggiorno a Napoli.

Ogni corso, di qualunque livello, è composto da una parte teorica-tecnica, seppur breve ma necessaria, e prevalentemente da molta pratica in pizzerie associate costantemente tutorate da maestri pizzaioli napoletani. Alla fine di tali corsi sarà rilasciato un diploma dall'Associazione Verace Pizza Napoletana che certifica la partecipazione al singolo pizzaiolo, e non alla pizzeria di appartenenza, garantendo quindi al pizzaiolo di avere una certificazione garantita e duratura nel tempo. Con tale certificato il pizzaiolo si impegna a seguire il Disciplinare dell'associazione.

IN SINTESI

Menu ad hoc per l'inverno

LO HA REALIZZATO LA PIZZERIA 50 KALÒ DI CIRO SALVO, A NAPOLI. LE PIZZE PROPOSTE SONO PREPARATE CON LE MIGLIORI SPECIALITÀ GASTRONOMICHE CAMPANE E ITALIANE, RIGOROSAMENTE DI STAGIONE

Mutano le stagioni e dalla pizzeria 50 Kalò di **Ciro Salvo** in Piazza Sannazzaro a Napoli, cambia anche il menu, che profuma d'inverno.

Ciro ha personalmente selezionato le migliori specialità gastronomiche campane e italiane, materie prime fresche e rigorosamente di stagione, per interpretarle con creatività e dare forma a gustosi e inediti accostamenti. Messe da parte melanzane, fiori di zucca, zucchine e tonno pugliese di Colimena ecco che nuovi ingredienti trovano spazio sull'impasto ad altissima idratazione

di **Ciro Salvo**: tra le pizze fritte la montanara bianca racchiude un cuore di pancetta irpina al pepe e burrata di latte di mucca Jersey. Il ripieno fritto racchiude Nduja artigianale di Spilinga, ricotta di bufala campana Dop e mozzarella di bufala campana Dop. A stuzzicare l'appetito pizze bianche e rosse insaporite da carni pregiate e ortaggi invernali: i funghi porcini sono abbinati alla salsiccia di suino grigio toscano, mentre il gusto delicato delle papaccelle napoletane è esaltato dal macinato di marchigiana.

