

## I SEGRETI DELLA PIZZA

La **pizza** è, con la pasta, una passione in Italia e nel mondo. Non c'è un posto in cui la pizza non abbia saputo affermarsi. La pizza margherita è nata a **Napoli** nel 1889 in omaggio alla Regina, ad opera del pizzaiolo Raffaele Esposito. La **pizza napoletana**: tonda, condita con olio, salsa di pomodoro e arricchita con acciughe, mozzarella, origano o basilico è la pizza per eccellenza ma ne esistono moltissime varianti: romana, genovese, siciliana, al taglio, in teglia, alla pala. Scopriamole con un itinerario alla scoperta di segreti e curiosità.

### Pizza classica VS pizza gourmet: perché possiamo avere entrambe

ui grandi menti si incontrano. Il pensiero e il lavoro di due artigiani si mescola per creare qualcosa di unico, una contaminazione positiva. **IL PENSIERO E IL LAVORO DEGLI ARTIGIANI SI MESCOLA PER CREARE UNA CONTAMINAZIONE POSITIVA** La scorsa settimana a Pietrasanta, vicino Lucca, presso la pizzeria Apogeo, le **Contaminazioni di Pizza** hanno coinvolto non due, ma ben 6 pizzaioli d'eccezione: Massimo Giovannini, Graziano Monogrammi (La Divina Pizza), Paolo Pannacci (Lo Spela), Giovanni Santarpia (Santarpia), Franco Pepe (Pepe in Grani) e Renato Bosco (Saporè). In quell'occasione sono state servite pizze realizzate a 8 mani, pizze fritte alla napoletana e pizze in teglia o in pala. Ognuna ha mostrato di avere una doppia anima, classica e gourmet: una pizza creata ad arte, con la tecnica migliore secondo lo stile, guarnita con ingredienti meno classici ma assolutamente ben calibrati.



Prendiamo la pizza proposta da Franco Pepe, Sensazioni di Costiera. La base è una pizza fritta leggera come una nuvola: è la tradizione, il classico. Il condimento prevede aglio disidratato, peperoncino, prezzemolo tritato, pomodoro ramato cuore di bue, acciuga di Cetara e scorza di limone di Amalfi: disidratato e scorza di limone parlano

la lingua gourmet. Nella stessa pizza - straordinaria, va detto - troviamo una struttura e un sapore familiare, pur allontanandoci dalla regola.



Il discorso si fa più complesso con La Gourmet, pizza proposta dai 4 pizzaioli toscani di Pizza & Peace: a leggerla sulla carta, quasi si storce il naso davanti all'unione di crema di zucchine, concassé di pomodoro, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e gocce di crema di zenzero. Probabilmente risulterà una sensazione molto personale, ma il morso è talmente completo e va a toccare ogni punto giusto, che l'idea di gourmet riesce a fondersi con il classico: quando il sapore è ormai un ricordo di mente e gola, questa è La Pizza. È squisita, è compiuta, non le manca nulla: è classica e confortante come una buona pizza, è entusiasmante e particolare come una pizza gourmet.



La fusione si compie con un esemplare di pizza studiato appositamente per suscitare golosità e per dimostrare come questa possa coniugarsi con la tecnica e gli ingredienti alti. L'interprete è Renato Bosco, la protagonista è una pizza in pala con formaggio straccon veronese, mortadella Igp al pistacchio di Bronte e germogli di Vene Cress, un particolare tipo di crescione. Il profumo della mortadella riattiva l'appetito e le sinapsi: è un aroma conosciuto, è pizza e mortadella di romanesca memoria eppure molto di più, con lo straccon che cola e la freschezza dei germogli a dare la spinta in più. Tutto si regge su una struttura di vuoti e pieni, di croccantezza e sofficità. Un morso è un ricordo, un morso è un sapore nuovo.



*Quando si affronta il tema pizza, gli integralismi - che siano per una napoletana autentica, per una romana con una sua superiorità o per una questione di purezza di ingredienti non aiutano il dialogo.*

*La pizza gourmet, spesso, assume il ruolo di macchietta dell'alta cucina applicata male, il che è anche dovuto a pizzaioli più o meno improvvisati con velleità predominanti: non basta tagliare a spicchi, non basta mettere l'ingrediente Presidio o Dop, non basta alzare i prezzi (in virtù dell'ingrediente o di una presunta infinita lievitazione o, peggio, dell'estetica della pizzeria). La vera pizza gourmet, che si è ritrovata questo nome un po' imperfetto, è quella che riesce davvero a coniugare regola e novità, classico e insolito, conosciuto e ignoto.*

