

BLOG

NEWS E TENDENZE

13 PIZZERIE GOURMET: ECCO DOVE SI MANGIA LA NUOVA PIZZA ITALIANA

DI FDL IL 25 GIUGNO, 2016



FOTO LA CASCINA DEI SAPORI / AROMI CREATIVI

Chiamatela d'autore, gastronomica o semplicemente **gourmet**: la nuova pizza italiana affonda le sue radici in impasti sempre più calibrati e salutaris, farine che vengono dal passato, sperimentazioni e topping presi in prestito dai grandi ristoranti.

La **pizza gourmet** ha i suoi indirizzi storici e i suoi patriarchi, ma ogni anno giovani pizzaioli e nuove realtà arricchiscono un panorama già molto promettente.

Ma dove si trova cotanta ricchezza? Soprattutto al Nord e in provincia, anche se ci sono piacevoli eccezioni in tutta la Penisola, soprattutto in Abruzzo. Qui vi segnaliamo alcune fra le **migliori pizzerie gourmet in Italia**, consci di non essere esaustivi, ma convinti che questa sia solo una traccia da cui partire, e non un punto d'arrivo.

Avviso ai naviganti: sono ovviamente esclusi gli indirizzi, celebri o meno, della pizza napoletana e romana, che giocano in un campionato a parte.

CASCINA DEI SAPORI, REZZATO (BRESCIA)



Foto: Aromi Creativi

Non diresti mai che una delle migliori pizze gourmet si trovi a Rezzato, provincia di Brescia, e che a farla sia un ragazzo che ha meno di 30 anni. Invece **Antonio Pappalardo** vi stupirà nella sua **Cascina dei Saporì** con una serie di pizze dai sapori diversi, ora delicati, ora pieni e golosi. Il giovane l'anno scorso è anche volato in Australia per un po' di ricerca, e insieme allo chef italo australiano, Stefano Manfredi, ha dato vita ad una pizza speciale chiamata *Walkabout in Australia* con crema di macadamia, capesanta grigliata, chips di crudo e crumble di macadamia tostata, il cui impasto è realizzato con farine Petra. Per gli amanti dei gusti decisi è impossibile non provare almeno una volta la sua speciale pizza in teglia alla romana che può essere imbottita internamente con fiordilatte, guanciale nostrano, stracchino delle pertiche e radicchio tardivo. Speciale tutto, anche i dessert.

I TIGLI, SAN BONIFACIO (VERONA)



Foto: ©Aromi Creativi

Uno dei primi a credere davvero nella pizza gourmet **Simone Padoan**, che tre anni fa ha riaperto la sua pizzeria con idee nuove e un notevole restyling nell'arredamento. "Un punto di incontro tra le due grandi passioni di Simone: la pizza tradizionale e il piatto per gourmand" così si legge sul sito de **I Tigli**. Attenzione agli impasti (Soffice, alla Romana, Focaccia) e alla lievitazione naturale, ma è il topping ad attrarre più di ogni altra cosa. Si va dalla *Crudo di Gambero rosso* con funderelli cotti e crudi, maionese di corallo e strisce di pancetta, passando per la *pizza Romana con le Rape* (in foto). Da Padoan ritroverete gli ingredienti tipici dei grandi ristoranti ma su pizza, vedi petto di piccione, culatello, guanciale e pesce pregiato.

GRIGORIS, MESTRE (VENEZIA)



La pizza da **Grigoris** è una faccenda serissima: **Lello Ravagnan** usa solo farine macinate a pietra rigorosamente di grano italiano. Lievitazioni di almeno 48 ore e Presidi Slow Food completano il tutto. A **Mestre** troverete focacce, tagliate a spicchi come nella migliore tradizione della pizza nordica, e specialità all'apparenza più classiche, ma che rivelano note e sapori di tutt'altra levatura. Da provare la *focaccia con Tzatziki* chem come il nome della pizzeria ci rammenta il sogno mai realizzato di Ravagnan di aprire un locale su un'isola greca; pensate a quante buone pizze avremmo perso se quel sogno si fosse avverato...

POMODORO E BASILICO, SAN MAURO TORINESE (TORINO)



Patrick Ricci studia attentamente lieviti e farine, macinate a pietra, e ancor di più studia gli abbinamenti per una pizza calibratissima. Chiedetegli di togliere un ingrediente, o cambiarlo, e la risposta sarà un cortese "no". Una delle ultime farine preferite dallo chef? La segale per una pizza il più salubre possibile

DA EZIO, ALANO DI PIAVE (BL)



Foto: ©Aromi Creativi

Due spicchi per la **Guida alle migliori pizzerie d'Italia del Gambero Rosso**, impasti e farciture di qualità: se a Belluno cercate la pizza gourmet dirigetevi da **Da Ezio**, dove vi attende **Stefano Lovatelli**, non certo una novità per gli amanti della pizza e delle materie prime di qualità. La *denia* romana e dell'impasto non è recente: ancora oggi si usa l'impasto a lunga lievitazione messo a punto dal padre Ezio nel 1977. Il risultato è una pizza chiamata "crunch", termine che indica una texture molto particolare richiamante la croccantezza e la fragranza di una pizza sottile, che non influisce solo sulla masticazione e la digestione, ma sulla stessa cottura della farcitura, che quasi si scioglie.

LA TAVERNA GOURMET, MILANO



Aperta a settembre del 2015 **La Taverna Gourmet** è la versione più elaborata della pizza de *La Taverna*, pizzeria ormai consolidata nel panorama meneghino. Per il locale e per il suo menu si è puntato in alto: la base semi napoletana ospita condimenti preziosi, ora il gambero rosso, ora il maialino iberico. Un locale giovane ma che ha già fatto parlare di sé a Milano, dove notoriamente mancano grandi indirizzi per la pizza gastronomica. L'unico appunto secondo i più è il prezzo: alcuni specialità - come la decantata guacamole, gamberi rossi e lime - superano i 30 euro.

GABIN, PASIAN DI PRATO (UDINE) E ALTRE LOCATION



Nasce nel 2013 il laboratorio/pizzeria di **Andrea Gabin**, che fra i grandi meriti ha quello di aver portato la **pizza gourmet** in provincia di Udine con una formula street food e soprattutto low cost. Impasti biologici, lievito madre e basi sempre diverse, ora al malto tostato, ora al kamut. Adesso così il menu si rinnova ogni stagione; ad esempio lo scorso inverno avesse trovato la *Pizza con intingolo di verza e cipolle brasate, pepe di Sarawak, broccoli e cavolfiore* (nella foto), oppure la *Smashing Pumpkins*, con impasto a idrolisi con pure di zucca e mozzarella, gorgonzola e lardo di Cinta Senese.

SAPORÈ, SAN MARTINO BUON ALBERGO (VERONA)



Uno studio attento sulla lievitazione che lo ha portato ad approfondire la panificazione e la pasticceria: **Renato Bosco** è un pizzaiolo/chef premiato con tre citazioni dalla guida del Gambero Rosso. Per gustare una delle pizze gourmet migliori d'Italia dovrete arrivare a Verona, ma il viaggio varrà la pena, non temete. La pizza da **Saporè** può essere friabile, senza lievito, croccante e volendo soffice. La degustazione a cena prevede un excursus di consistenze, lievitazione e sapori, e dalla pizza in teglia alla romana a quella in pala. Cosa provare assolutamente? La nuova *Mozzarella di pizza* (in foto).

O FIORE MIO, FAENZA E BOLOGNA



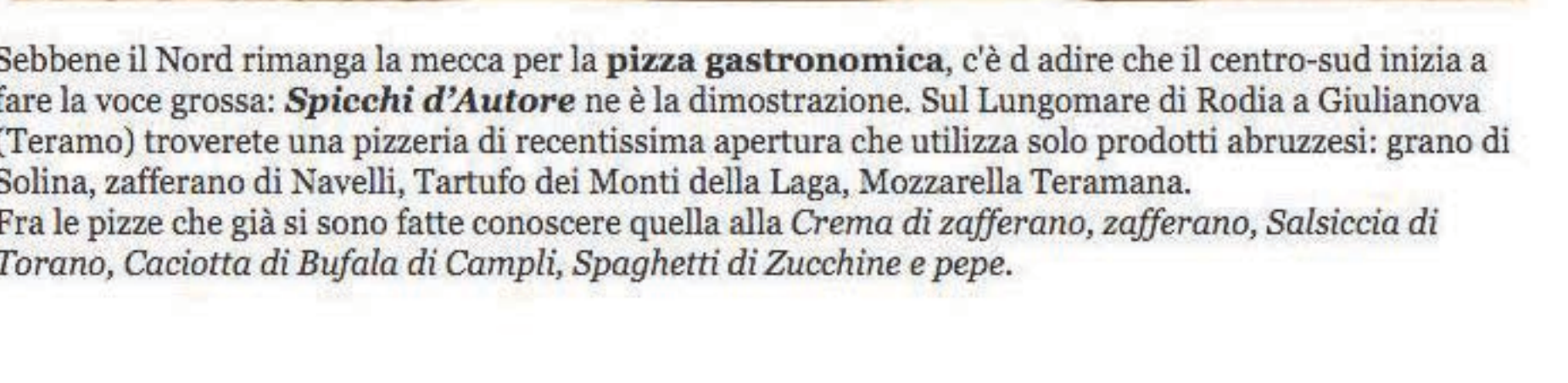
La **pizza gourmet** buona in Emilia Romagna non si fa desiderare. Due gli indirizzi privilegiati: il primo che vi segnaliamo è **O Fiore Mio**, pizzeria di Faenza che ha aperto una versione street food in Piazza Malpighi (Bologna) e da poco un'altra pizzeria in via Murri (Bologna). Alla lievitazione viene dedicato moltissimo tempo, dalle 24 alle 48 ore, e alla base c'è un lievito madre creato nel 2011. Tutto questo inverte alla pizza leggerezza e digeribilità. Il menu si rinnova ogni stagione; ad esempio lo scorso inverno avesse trovato la *Pizza con intingolo di verza e cipolle brasate, pepe di Sarawak, broccoli e cavolfiore* (nella foto), oppure la *Smashing Pumpkins*, con impasto a idrolisi con pure di zucca e mozzarella, gorgonzola e lardo di Cinta Senese.

BERBERÈ - CASTEL MAGGIORE, BOLOGNA, FIRENZE, TORINO



Un modello di efficienza bolognese **Berberè**, insegna portata avanti dalla famiglia Aloe, due fratelli calabresi innamorati del capoluogo emiliano, che hanno esportato la loro pizza gourmet prima a Bologna con il *locale in collaborazione con Alcenero*, poi a Firenze e infine a Torino. Il suo impasto con idrolisi è amato e glorificato dagli intolleranti e i suoi topping fanno innamorare tutti quelli che si avventurano fino a Castel Maggiore per un pezzo di pizza. Ingredienti preferibilmente locali provenienti dalla realtà più interessanti della regione: prosciutto di Mora Romagnola, Squacquerone, Culatello di Zibello. **Da non perdere** la sempre golosa *Speck del Trentino, gorgonzola naturale, noci e miele di acacia*.

SFORNO, ROMA



Dici Roma e pensi alla pizza romana, poi nomini **Stefano Callegari** e ti viene in mente pizza gourmet. Nel suo **Sforzo**, alla periferia di Roma, propone pizze iconiche come la celebre e celebrata *Cacio e Pepe* o il *Trapizzino*, un'invenzione del pizzaiolo esportata anche negli USA. Alcuni dicono sia la migliore pizza della Capitale.

PERCORSI DI GUSTO, L'AQUILA

Fra tutti questi pizzaioli ecco una chef pizzaiola: **Marzia Buzzanca** ha riaperto fuori L'Aquila il suo **Percorsi di Gusto**, che era diventato simbolo della ricostruzione dopo il terremoto abruzzese. E da via Leosini la chef si è spostata in viale della Croce Rossa - a poca distanza dal centro storico - dove propone **pizze gastronomiche** come la *Paganica* (laro, burrata, cipolla rossa in carpione e petali di lavandola) o la *Pizza Vitel Tonnè* (mozzarella, insalata, vitel tonnè, salsa tonnata e frutto di cappero). Impasto a mano, lievito madre e un'attenta selezione di tutte le materie prime per i topping.

SPICCHI D'AUTORE, GIULIANOVA (TERAMO)

Sebbene il Nord rimanga la mecca per la **pizza gastronomica**, c'è d'adire che il centro-sud inizia a fare la voce grossa: **Spicchi d'Autore** ne è la dimostrazione. Sul Lungomare di Rodia a Giulianova (Teramo) troverete una pizzeria di recentissima apertura che utilizza solo prodotti abruzzesi: grano di Solina, zafferano di Navelli, Tartufo dei Monti della Laga, Mozzarella Teramana. Fra le pizze che già si sono fatte conoscere quella alla *Crema di zafferano, zafferano, Salsiccia di Torano, Caciotta di Bufala di Campi, Spaghetti di Zucchini e pepe*.