

PIZZA 2.0

STUDIANO, SPERIMENTANO, CONDIVIDONO ESPERIENZE E LAVORAZIONI, COMUNICANO, FANNO SISTEMA. I PIZZAIOLI CONTEMPORANEI SONO SEMPRE PIU' INNOVATIVI E ATTENTI AGLI STILI DI VITA SANI. SPESSO SPORTIVI PRATICANTI E AMBASCIATORI NEL MONDO DELLA GRANDE CUCINA ITALIANA, DEPOSITARI DI UN'ARTE CHE POTREBBE PRESTO ENTRARE NELLA PRESTIGIOSA GUIDA MICHELIN E NEL PATRIMONIO UNESCO.

S

i fa presto a dire pizza, ma sono ben lontani i tempi in cui questo piatto tutto italiano era considerato come un cibo da consumare velocemente e senza tante pretese. “Andiamo a mangiarci una pizza” continua a essere sì un inno alla convivialità, ma questa frase è diventata anche, in tutta Italia, la sintesi di una ricerca puntigliosa di un piatto di eccellenza capace di raccontare un territorio e i suoi prodotti d'eccezione. La pizza, insomma, da qualche anno a questa parte è in grande fermento e sta vivendo una vera e propria rivoluzione (di gusti, di espressione, di materie prime, di valore) tant'è che la stessa Guida Michelin sta valutando la possibilità di insignire i pizzaioli italiani della prestigiosa stella ambita dalla ristorazione di ogni dove.

DI SARAH SCAPARONE

RIVOLUZIONE MADE IN ITALY

La rivoluzione del settore passa da quella che qualche anno fa è stata definita pizza gourmet e che ha visto il veneto Simone Padoan come suo pioniere, per arrivare a quella che oggi si preferisce chiamare pizza contemporanea (ne esiste anche un manifesto), ossia una pizza facilmente digeribile e capace di esprimere con lunghe lievitazioni, farine macinate a pietra, materie prime di assoluta qualità uno stile di vita che passa da una sana e corretta alimentazione, strizzando l'occhio alla dieta mediterranea e ai suoi valori. Tanti passi avanti sono stati fatti nel settore grazie alla lungimiranza di realtà come l'Università della Pizza che ha sede a Vighizzolo d'Este, in provincia di Padova, e di eventi come PizzaUp che ormai da un decennio riunisce pizzaioli da tutta Italia per una tre giorni di confronto e condivisione. Qui impasti, cotture e lievitazioni fanno di pari passo con l'alta cucina: lo testimoniano le



PIZZA "ARIA
 DI PANE" QUI
 FARCITA CON
 PORCHETTA
 DI ARICCIA
 E FUNGHI
 SHIITAKE,
 DI RENATO
 BOSCO



presenze all'evento di chef come Heinz Beck, Nicola Portinari, Piergiorgio Parini o di maestri come Corrado Assenza, che contaminano e sperimentano topping, ovvero i condimenti, e cotture con chi concepisce la pizza come un piatto equilibrato capace di soddisfare le corrette esigenze alimentari di oggi.

NAPOLETANA, MA NON SOLO

E se nell'immaginario comune la pizza è quella napoletana, noi stessi italiani stiamo prendendo parte in prima persona a una rivoluzione di gusti e di consistenze, imparando che in realtà la pizza si può manifestare in tante espressioni diverse. La

pizza contemporanea è frutto di un'evoluzione della tradizione, di una ricerca costante e di una sperimentazione che sta portando ormai da anni i pizzaioli a mettersi in discussione come testimoni di un presente in continuo divenire. E così non sorprendiamoci se la pizza che ci viene proposta è cotta nel forno a legna o nel forno elettrico, in teglia, alla pala, al padellino, può essere della tradizione campana o la più classica romana. Può assomigliare a una focaccia ed essere servita a spicchi, pronta per una degustazione che coinvolge tutti i commensali di uno stesso tavolo. Napoli e la pizza napoletana restano il cuore pulsante di un prodotto che racconta l'immagine dell'Italia nel mondo, ma anche i pizzaioli campani hanno iniziato a guardare al futuro di questo settore senza abbandonare il forte legame con il passato: si chiamano Franco Pepe, Ciro Salvo,

LUNGHE LIEVITAZIONI, FARINE MACINATE A PIETRA E MATERIE PRIME DI ASSOLUTA QUALITÀ PORTANO LA PIZZA GOURMET NEI MENU DEI MIGLIORI CHEF STELLATI.

Gino Sorbillo, Enzo Coccia, ma la lista potrebbe essere molto più lunga. E non è un caso che "l'arte dei pizzaioli napoletani" sia l'unica candidatura Italiana nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'umanità Unesco che sarà valutata a Parigi nel 2017. Ma mentre a livello globale viene pubblicata l'opera "enciclopedica" *Where to eat pizza*, ossia la guida alle migliori pizzerie del mondo firmata dal critico

gastronomico Daniel Young, in Italia i ministri Paolo Gentiloni, Maurizio Martina e Stefania Giannini firmano il Protocollo

PIZZA SANACORE CON ZUCCA, RADICCHIO, RICOTTA VACCINA E SEMI DI LINO, DI FRANCO PEPE



B

- 1 EMILIANO AURELI
- 4 ALBERTO MORELLO
- 7 MASSIMO GIOVANNINI
- 2 RENATO BOSCO
- 5 LELLO RAVAGNAN
- 8 ALESSANDRO TAGLIAPIETRA
- 3 GIOVANNI MARCHETTO
- 6 ANTONIO PAPPALARDO
- 9 TOMMASO VATTI



© THORSTEN STOBBE



A



SIMONE PADOAN

I TIGLI

— SAN BONIFACIO (VR) —

Mountain bike e sci alpinismo sono gli sport preferiti da Simone Padoan che ama praticarli in solitudine portando avanti una costante sfida con se stesso. E di sfide, lui, ne ha vinte tante, come quella di elevare sul podio del gusto la pizza gourmet così lontana dalla tradizione napoletana e così difficile da comprendere alcuni anni fa. Con Padoan la pizza smette di essere legata a un concetto di fast food, bensì acquista il valore di piatto unico che possa essere buono e fare bene. La sua scelta è per farine ricche di fibre (non raffinate) e macinate a pietra con cui prepara pizze, pane, dolci. L'obiettivo è quello di portare in tavola un prodotto buono, realizzato con la giusta fermentazione e un'ottima cottura ottenuta con temperature più basse e tempi più lunghi: una pizza sana, equilibrata nei sapori ricca di verdure che non mancano mai e vengono proposte, in base alle stagioni, in agrodolce, crude, cotte a vapore, alla griglia, in forno o saltate in padella.

I SIGNORI DELLA PIZZA



- A** I TIGLI - SAN BONIFACIO (VR)
- B** PEPE IN GRANI - CAIAZZO (CE)
- C** PIZZERIA 50 KALÒ - NAPOLI
- D** PIZZERIA GINO SORBILLO - NAPOLI
- 1** LA TAVERNA DEI CORSARI - MONTOPOLI DI SABINA (RI)
- 2** SAPORÈ - SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)
- 3** PIZZERIA APOGEO - PIETRASANTA (LU)
- 4** PIZZERIA GIGI PIPA - ESTE (Pd)
- 5** PIZZERIA GRIGORIS - MESTRE (VE)
- 6** LA PERGOLA - RADICONDOLI (SI)
- 7** LA CASCINA DEI SAPORI - REZZATO (Bs)

EMILIANO AURELI

LA TAVERNA DEI CORSARI

— MONTOPOLI DI SABINA (RI) —

Lo sport e il mangiar bene fanno stare bene. Lo sostiene fermamente Emiliano Aureli che pratica crossfit cinque volte alla settimana da quattro anni. La sua pizza è ricca di vitamine, fibre e sali minerali dovuti all'utilizzo di farine macinate a pietra non raffinate. L'impasto, insomma, è la base essenziale per una buona pizza che va bilanciato con il topping per non creare un disequilibrio nutrizionale che appesantisce chi la mangia.

RENATO BOSCO

SAPORÈ

— SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR) —

Renato Bosco è un ciclista da vent'anni. Pedala su bici da corsa in Lessinia e sul Monte Baldo, ma anche lungo l'Adige. Convinto sostenitore del fatto che sport e alimentazione siano strettamente collegati, è conosciuto come il pizza-ricercatore per i suoi studi e le sue sperimentazioni sugli impasti. Re indiscusso della pizza romana in teglia ha inventato l'aria di pane, un impasto che scompare in bocca come lo zucchero filato.



3

MASSIMO GIOVANNINI
PIZZERIA APOGEO
 — PETRASANTA (CL) —

Massimo Giovannini prepara le sue pizze stando attento alle tabelle nutrizionali e ai valori di una corretta alimentazione. Per questo lavora con farine macinate a pietra a cui aggiunge i germinati di grano tenero, ceci o semi con cui realizza impasti dal profilo nutrizionale adatto alle dinamiche di vita contemporanea. Appassionato ciclista, si allena con regolarità, ama pedalare in salita, "scalare" lo Stelvio e partecipare alle Granfondo.

5

LELLO RAVAGNAN
PIZZERIA GRIGORIS
 — MESTRE (VE) —

Ex pallavolista di A2, Lello Ravagnan ha lo sport nel sangue tant'è che nel tempo libero allena squadre di mini volley con i ragazzini di 10 anni. La pizza è un piatto completo e deve essere digeribile: questo il suo pensiero che si trasforma in un perfetto equilibrio fatto di acidità, profumi (essenziali per la parte emotiva del piatto), proteine, verdure. Le sue pizze raccontano l'Italia del gusto che Ravagnan ama scoprire di persona.

4

ALBERTO MORELLO
PIZZERIA GIGI PIPA
 — ESTE (PD) —

Alberto Morello a fianco alla pizzeria ha il suo orto personale. Qui coltiva tutto l'anno verdure di stagione che propone sulle sue pizze con consistenze e sapori differenti, associando la componente vegetale a impasti che risultano leggeri ed equilibrati. Appassionato di trail running (ossia di corsa in montagna sui sentieri) ha praticato pallanuoto per dieci anni e per questo motivo ha sempre prestato molta attenzione all'alimentazione e al rigore che la accomuna alla pratica sportiva.

6

TOMMASO VATTI
LA PERGOLA
 — RAVENNA (CS) —

Gli obiettivi di Tommaso Vatti sono quelli di realizzare una pizza che sia nutriente e altamente digeribile. Per questo lavora molto con farine integrali macinate a pietra e propone pizze di stagione con verdure che cambiano man mano nel corso dell'anno. Attento all'alimentazione (anche personale) pratica enduro e ciclismo su terra da cinque anni.

► d'Intesa per la Valorizzazione all'Estero della Cucina Italiana di Alta Qualità e chiamano a far parte del gruppo di lavoro, oltre ai migliori chef del nostro Paese, anche pizzaioli come Simone Padoan, Renato Bosco, Franco Pepe, Francesco e Salvatore Salvo.

PIZZA E ALTA CUCINA

Insomma i tempi stanno cambiando. E anche in fretta. Abituati spesso a lavorare con lievito madre vivo, i pizzaioli sono diventati

B


FRANCO PEPE
PEPE IN GRANI
 — CAIAZZO (CE) —

Ex insegnante di educazione fisica, Franco Pepe ama andare in mountain bike per i territori dell'Alto Casertano dove ha ideato anche dei progetti di escursionismo dedicati al recupero di ragazzi a rischio. Dalla collaborazione con un agronomo e un nutrizionista è nata la pizza Sanacore dedicata a chi ha subito interventi cardiologici. Il suo blend di farine (che lavora ogni giorno a mano) è soggetto a studi da parte dell'Università di Napoli e i suoi impasti sono conosciuti per l'alta digeribilità e il basso indice glicemico.



anche abili panificatori e grandi esperti nel settore dei lievitati: l'ultima tendenza gourmet è, infatti, quella di acquistare panettoni e colombe (magari cotte nei forni a legna) direttamente in pizzeria. Ma non solo. Nasce sul mercato la figura del G Trainer, come il giovane Giovanni Marchetto: professionisti che lavorano nel mondo delle farine e degli ingredienti per la cucina fornendo gli strumenti utili per realizzare prodotti da forno personalizzati sulle proprie esigenze. I pizzaioli di oggi sono diversi e al passo con i tempi: studiano, sperimentano, condividono esperienze e lavorazioni, comunicano, fanno sistema. Sono attenti a uno stile di vita sano e a un'alimentazione corretta (che ▶

C



CIRO SALVO

**PIZZERIA
50 KALO**
— NAPOLI —

Un'alimentazione corretta diventa uno stile di vita: parola di Ciro Salvo amante del nuoto e della palestra. Ciro mangia cibi poveri di grassi e ben equilibrati, pochi dolci e usa condimenti poco aggressivi. L'equilibrio è tutto, anche nella pizza, e per lui è idealizzato nella semplicità della margherita che presenta i giusti carboidrati, le proteine, le vitamine e i grassi vegetali.

A



© AROMICREATIVI

INGREDIENTI TOP PER UNA DELLE PIZZE GOURMET DI SIMONE PADOAN



LA MARGHERITA DI CIRO SALVO A NAPOLI



7

**ANTONIO
PAPPALARDO**
**LA CASCINA
DEI SAPORI**
— REZZATO (BS) —

La sua personale rivoluzione nel mondo della pizza Antonio Pappalardo la spiega ogni giorno ai suoi clienti. Racconta di un menu che cambia quattro volte all'anno, di come non utilizzi farine raffinate, materie prime di scarsa qualità, prodotti in scatola o semilavorati. Il benessere passa da una corretta alimentazione e le pizze realizzate con farine macinate a pietra, ricche di fibre e di poco amido fanno la differenza. E lui lo sa perché da bravo sportivo (pratica il tennis e fino a poco tempo fa il calcio a livello agonistico) è attento a ciò che mangia e che propone ai suoi clienti.



D



GINO SORBILLO

**PIZZERIA
GINO SORBILLO**
— NAPOLI —

Il cibo lo incuriosisce anche se mangia poco ed evita le grandi abbuffate. Ama lo sport Gino Sorbillo, grande comunicatore, e tre volte alla settimana si concede degli allenamenti in piscina al mattino presto, prima di iniziare la giornata. La sua è una pizza napoletana della tradizione che guarda al futuro sperimentando impasti con farine biologiche e prodotti campani d'eccellenza come le mozzarelle di Mimmo La Vecchia del Casolare e il conciato romano di Manuel Lombardi.

**LA PIZZA
CONTEMPORANEA
E' FRUTTO DI
UN'EVOLUZIONE
DELLA TRADIZIONE,
DI UNA RICERCA
E DI UNA
SPERIMENTAZIONE
CHE RENDONO
I PIZZAIOLI
TESTIMONI DI
UN PRESENTE
IN CONTINUO
DIVENIRE.**

► propongono in pizzeria), sono spesso degli sportivi, sono curiosi, appassionati ricercatori di materie prime che fanno la differenza. Nei loro locali raccontano il territorio Italia fatto di lavorazioni artigianali, piccoli produttori, eccellenze che rendono unico il nostro Paese. La pizza insomma in molti casi si evolve da semplice piatto della tradizione a piatto di alta ristorazione tant'è che alcuni chef stellati la inseriscono in carta o

POMODORINI
FRESCHI DEL
PIENNOLO DOP,
TONNO DEL
MEDITERRANEO,
OLIVE TONDE DEL
MATESE: UNA
DELLE PIZZE DI
GINO SORBILLO

aprono una loro pizzeria: è il caso di Andrea Berton a Milano o di Cristina Bowerman a Roma, solo per citarne alcuni. I pizzaioli assumono oggi, come in passato è stato fatto dagli chef, il ruolo di ambasciatori di eccellenze che esprimono e

illustrano attraverso un disco di pasta. Abbiamo incontrato alcuni tra i più importanti del settore e abbiamo scoperto come l'attenzione per l'alimentazione, la salute e lo sport li accomunino nel lavoro e nella vita.