

Corsi accademici per studiarla e darle un tocco di classe, cucine dei grandi pronti ad accoglierla tra le loro proposte

Pizza



Il piatto low cost più popolare ora entra nei menù degli chef

MARIELLA TANZARELLA

NON avete l'alveografo di Chopin? Peccato, non potete fare la pizza. Naturalmente non è vero. Ma oggi un pizzaiolo che voglia stare sul mercato non può ignorare né il ruolo di questo strumento dal nome buffo (stabilisce certi parametri delle farine) né molte nozioni di agraria, chimica e scienza alimentare: la pizza è pronta a fare un grande salto di qualità, non più ripiego per chi ha tanta fame e pochi soldi, ma piatto nobile, dieteticamente perfetto e adatto ad essere interpretato anche dalle grandi firme della ristorazione. Che infatti ci stanno provando: vedi la scelta già in atto di Nicola Cavallaro a Milano, o l'intenzione annunciata del maestro Gianfranco Vissani.

All'importante vetrina di **Identità Golose**, a inizio feb-

braio, si è affacciata un'interessante sezione sulla pizza, con partecipanti che ne hanno svelato segreti e tradizioni antiche, ma hanno anche ipotizzato nuove soluzioni e azzardato trasformazioni: dalla pizza a metro di Luigi Dell'Amura, inno alla convivialità partenopea, a quella "scomposta" di Simone Padoan (che tiene a parte la mozzarella di bufala con olio "da tonda iblea" e origano dell'Etna), perfetta per le cerebrali tavole postmoderne.

Restando nei limiti del consueto, ma con nuova consapevolezza e preparazione, una trentina di pizzaioli milanesi e lombardi si sono presentati a "La pizza del terzo millennio", educational organizzato ieri in un locale di corso Sempione da Papillon e Molino Quaglia (grosso produttore di farine, con cui collabora anche la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano). Professionisti esperti, alcuni con i capelli bianchi, che con umiltà sono andati a sentire

che cosa c'è di nuovo da sapere per fare bene la pizza, aggiornandosi su farine, enzimi, lievitazione, digeribilità, pomodori («Non credete alla favola del San Marzano - ha spiegato Angelica Sarno - Quello vero cresce solo in un piccolo territorio, impossibile che ce ne siano tonnellate in giro per il mondo»), olio, mozzarella. I corsisti sono tornati nelle loro pizzerie decisi a fare meglio, magari un po' perplessi per la pizza allo storione (materia prima ottima, ma perché non mangiare le due cose separate?), comunque sicuri di avere in mano un mestiere d'oro. Che adesso, complice la crisi, si rivaluta: pochi potranno ancora permettersi di pranzare regolarmente al ristorante, mentre una pizza abbatte i costi e garantisce soddisfazione.

Erano gli anni Ottanta quando il pioniere Rino Francavilla, pugliese da sempre a Milano, stupiva già con la sua pizza alla frutta o con quella alle melanzane, e

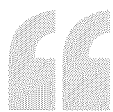
vinceva i campionati del mondo di categoria. Adesso Nicola Cavallaro, chef emergente che dal 2006 ha il suo locale sui Navigli, ha introdotto nel menu la pizza con ingredienti atipici, come assiccia e cime di rape o mortadella e gorgonzola. Farine biologiche macinate a pietra, lenta lievitazione e tanta passione, dice, sono il segreto. E le fa ovali, «per ottimizzare la cottura». 8 euro a pranzo, 15 a cena per una pizza d'autore. Trend che pare confermato da una autentica autorità del settore: Gianfranco Vissani, guru mediatico della ristorazione, dal suo dorato nido di Baschi anticipa: «Sì, ora mi diverto a farle ogni tanto. Ma potrei metterle regolarmente in lista. È un piatto prelibato, tradizionale, che sazia e che tutti possono permettersi. Suggestivo, per la ristorazione, di servirne solo uno spicchio, oppure un formato piccolo, così si gusta ma non ci si riempie troppo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A SCUOLA

Un momento del corso di ieri a Milano su "La pizza e il terzo millennio", destinato a professionisti che vogliono migliorare le loro offerte ai clienti aggiungendo alla pratica cognizioni scientifiche e lampi di fantasia gastronomica

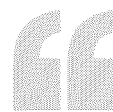


Vissani

Mi diverto a farla ogni tanto in futuro potrei metterla in lista A spicchi o in piccolo formato

MAESTRO

Gianfranco Vissani guru della ristorazione



Cavallaro

La propongo di farina biologica, a levitazione lenta, condita con ingredienti insoliti e passione

EMERGENTE

Nicola Cavallaro, chef a San Cristoforo