



64.65

PIZZA / BACK TO BASICS

UN'ALTRA PIZZA È POSSIBILE GRAZIE AL LIEVITO MADRE O A QUELLO DI BIRRA DOSATO CON IL BILANCINO, UNITO ALLA SCELTA DI GRANI ANTICHI E FARINE SPECIALI. UN VERO TRIPUDIO PER LE PAPILLE GUSTATIVE, CATTURATE DALLA SCIOLIEVOLEZZA DI IMPASTI LEGGERI E DIGERIBILI, DA VOLERNE SUBITO ANCORA UN PO'.

DI MARILENA RONCARÀ

Potremmo mangiarla sempre: a pranzo, a cena, al lavoro, seduti al tavolo, per strada, perché a noi italiani la pizza piace in modo irragionevole. C'è chi la preferisce sottile, chi alta e croccante, chi la vuole bollente e filante, chi la accortocchia in due e non userebbe mai e poi mai coltello e forchetta, ché in fondo a mangiarla con le mani c'è più gusto. Perché lei, seconda solo alla pasta nella classifica dei consumi alimentari dell'Occidente, ci sazia, ci appaga, rilascia endorfine, in una parola ci rende felici. La scegliamo per stare insieme senza spendere troppo, perché sa di casa e poco importa se poi si ricompono nello stomaco come fosse un cartone da sciogliere ingoiando litri d'acqua. O meglio poco importava, perché il farsi largo di pizzaioli illuminati, "pizza ricercatori" e maestri lieviti ha cominciato a cambiare l'offerta in tavola. L'esplosione di intolleranze e allergie ha spinto questi "artigiani" a interrogarsi sulla salubrità di farine, agenti lievitanti, conservanti e sbiancanti, fino a scegliere farine diverse, macinate a pietra, prodotti DOP con provenienza certificata, e soprattutto tornando a quel lievito madre, che seppur da nutrire e coccolare come fosse una creatura, è sicura garanzia di un prodotto più digeribile e leggero capace di lasciarsi con quella sana sensazione di appetito e di voglia di averne ancora un po'. *"Sono 43 anni che faccio il pizzaiolo – ci racconta Attilio Alan Sartirani della pizzeria La Bergamasca (di Bergamo per l'appunto) – e il lievito madre non è stato propriamente una scelta, ma un voler tornare indietro, perché quando ho smesso di utilizzarlo (a favore del lievito di birra, NdR), non sentivo più dire che la mia pizza era leggera e digeribile. Ma è bastato reintrodurlo per far tornare i complimenti e ho capito che quella era la strada giusta: la pizza era più buona. La scelta del biologico è venuta dopo, come un normale completamento"*. Il lievito madre è anche l'ingrediente principe della pizzeria di **Gino Sorbillo**, a Napoli, figlio d'arte, che conferma come non sia facile fare una buona

IN QUESTA PAGINA

IL "PIZZARICERCATORE" RENATO BOSCO (CON ENZO COCCIA MAESTRO DELL'IMPASTO 2013 SECONDO LA GUIDA PIZZERIE D'ITALIA DEL GAMBERO ROSSO) IMPEGNATO NELLA PREPARAZIONE DEL LIEVITO MADRE.

NELLA PAGINA A FIANCO

DETTAGLIO DELLA PIZZA MARINARA PROPOSTA DA ENZO COCCIA. LE PIZZE DI COCCIA SONO REALIZZATE QUASI SENZA LIEVITO, BASTI PENSARE CHE PER 30 CHILOGRAMMI DI IMPASTO VENGONO IMPIEGATI CIRCA 3 GRAMMI DI LIEVITO.



pizza: *"Serve il giusto tempo, almeno otto ore di lievitazione, bisogna saper trattare la pasta, che va accarezzata e lasciata riposare, altrimenti se ne va, come una bella donna"*. Altro maestro dell'impasto, appena decretato dalla Guida Pizzerie d'Italia 2013 del Gambero Rosso, è il napoletano **Enzo Coccia**, che divide il titolo con il veronese **Renato Bosco**, per *"la ricerca e l'impegno quotidiano, lo studio approfondito dei lieviti e delle farine e per la realizzazione di impasti unici nel loro genere"*. E in effetti Coccia sottolinea che le sue pizze sono realizzate quasi senza lievito, centellinato con estrema parsimonia: circa 3 grammi per 30 chilogrammi di impasto e gli apprezzamenti gli danno ragione. Con lui l'altro professore con la P maiuscola, maestro dell'impasto, è Renato Bosco di Saporè (Verona), cameriere improvvisatosi pizzaiolo per defezione dell'ultimo minuto, salvo poi scoprire una passione ma

più sopita per la pizza e i lieviti. I suoi impasti sono frutto di lunghe lievitazioni miste con lievito madre e minime quantità di quello di birra in aggiunta, ma il suo impegno è talmente attivo su questo fronte da aver creato il marchio **FDP viva** (Figli di Pastamadre viva) per promuovere, anche stilando un'apposita mappa di rintracciabilità, tutti gli artigiani pizzaioli, pasticceri, panificatori che fanno uso del lievito madre. *"L'intolleranza ai lieviti è così alta da aver innescato questo mio desiderio di fare ricerca per proporre sempre qualcosa di diverso e più adeguato"*. L'ultima frontiera è la pizza senza lievito (da agosto disponibile nel menù), senza dimenticare la sperimentazione sui tipi di cotture: dal forno a legna, a quello elettrico, dalla cottura a vapore, alla pizza cotta nell'acqua. *"Insomma sto cercando di dare corpo a tutti gli elementi: acqua, terra, fuoco. E la diffidenza passa subito* – sottolinea Bosco – *non appena*

il prodotto viene portato alla bocca e tutto si trasforma in una bellissima esperienza". Già, perché ora le pizze sono anche percorsi di degustazione, con strutture di croccantezza, sofficità e morbidezza diverse, tagliate e servite a spicchi in successione con le più svariate farciture, pensate per produrre nel palato un rincorrersi di sapori che mescolano tradizione e innovazione, ampliando la frontiera del gusto. Del resto, come ci spiega Sartirani, dietro la passione di ogni chef c'è sempre un po' di vanità, ovvero quel desiderio di sentirsi dire che la propria è *"la pizza più buona del mondo"*, per andare poi a dormire felici, sicuri, almeno fino al giorno dopo, di aver fatto bene il proprio mestiere.

INFO:

www.labergamasca.it

www.sorbillo.it

www.enzococcia.it

www.saporeriverona.it