

# Speciale Sapori della Campania

## La festa dei pizzaioli /1

a cura di Luciano Pignataro

M

Mercoledì 16 Gennaio 2019  
ilmattino.it

Farina, acqua, olio, pomodoro e latticino: il miracolo di un cibo semplice che ha almeno tre secoli di storia alle spalle. Il miglioramento della qualità è stato il segreto del successo iniziato con il primo disciplinare che mise un punto fermo. Lo stile napoletano è stato riconosciuto Patrimonio immateriale dell'umanità dall'Unesco perché superiore a tutti.



### FRANCO PEPE



Franco Pepe è arrivato primo nelle due edizioni di 50TopPizza, la guida di settore più seguita in Italia e nel mondo. Il suo successo dipende da diversi fattori. Il primo, ovviamente, è la qualità della pizza in costante evoluzione grazie alla collaborazione con alcuni cuochi, tra cui senza dubbio il bistellato Nino Di Costanzo. Un altro punto a favore il servizio dentro la pizzeria e gli stessi locali, in un antico palazzo del '700 dove oltre alla sala normale c'è quella gourmet tecnologica con i sommelier che sostengono le scelte con le proposte di vino e di birra e infine la sala Authentica per pochi intimi. Franco Pepe è stato poi il primo ad introdurre il concetto di benessere e di equilibrio nutrizionale della pizza, espressione della Dieta Mediterranea senza cadere nella banalità dell'integrale. Un mix valorizzato dalla sua capacità di comunicare senza inutili esibizioni, concentrato sempre sui contenuti.

Il miracolo avviene in pochi secondi nel forno a 480 gradi

Luciano Pignataro

**D**iciamoci la verità, si sta perdendo un po' la magia della pizza napoletana. Con tutta questa voglia di emergere, di distinguersi nel fare impasti particolari e usare gli ingredienti più svariati, spesso ci troviamo di fronte a veri e propri papocchi. Un po' come quando i giovani chef del Sud che hanno appreso l'arte nella scuole del Nord per fare bella figura presentano il risotto rinunciando a segnare un calcio di rigore a porta vuota con la pasta secca. Così tanti giovani pizzaioli esibiscono creazioni a volte improbabili invece di farsi maestri con la semplicità.

Già, perché alla fine è proprio la semplicità, la semplicità che è difficile a farsi però, la chiave del successo della pizza napoletana.

## Ecco i segreti della pizza Stg

Un disco di pasta di acqua, farina e sale, pomodoro, mozzarella, basilico e olio: sette ingredienti in tutto che si fondono in circa un minuto e mezzo a 480 gradi in un forno pensato proprio per la pizza, con la bocca a forma di mezza luna. In tal modo avviene il miracolo, l'umidità dell'impasto idratato non scappa via e la pizza, scioglievole e morbida, si può piegare a portafoglio o a li-

bretto che dir si voglia. Questo è il miracolo della pizza: marinara, margherita, frita con cicoli e ricotta, ripieno al forno oppure le classiche varianti che come la salsiccia e friarielli.

Per raggiungere questa sintesi sono necessari secoli di storia, dal grano trasformato e migliorato sino al pomodoro arrivato sin qui dall'America passando per Siviglia. Una trasformazione

continua, resa possibile dai padri fondatori che negli anni più difficili scelsero di alzare l'asticella della qualità introducendo l'olio d'oliva al posto di quello di semi e la mozzarella di bufala in un momento in cui il fiordilatte era quasi in agonia dal punto di vista della qualità.

In occasione della festa di Sant'Antonio, vogliamo mettere la barra del timone in modo dare

regolare la rotta verso la semplicità, un ritorno alla essenzialità di questo cibo popolare perché questo è l'unico modo per restare leader. Se invece si inseguono altri modelli allora vuol dire che non si è coscienti di come affrontare il mercato perché si tratta di stili imposti da chi non ha tradizione e che per questo disperdono quella napoletana. Abbassando l'asticella ci si mette in condizione di essere superati più facilmente mentre difendendo la tradizione napoletana, tutto alla fine è più facile, perché la strada è stata tracciata, proprio come per lo Champagne, circa tre secoli fa. E la differenza tra la pizza napoletana rispetto a tutte le altre è proprio nel fatto di essere un prodotto di città e non rurale, distinta dai lievitati simili che nascono nei forni dei panettieri.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Incantesimo napoletano.

segui su 

### Ancora e solo dal grano.

**Pochi sanno** che una buona miscela di grano dà vita ad una magica armonia tra la farina e le mani del maestro impastatore, cultore della tradizione napoletana. Ottenere un piccolissimo, perfetto granello di farina necessita di una grande attività. Il grano è selezionato con la massima cura partita per partita, con specifiche analisi di laboratorio. È **macinato lentamente** per lasciare infatti glutine, amido e gusto.

**Senza additivi** lavorato seguendo un diagramma specifico. Il segreto c'è, non si vede, ma si gusta al primo assaggio.



Il mulino di Napoli

www.molinocaputo.it

ACCORDO  
DI FILIERA  
DEL GRANO DA MACINA  
CONSORZIO AGRARIO  
DI LATINA  
CAMPO CAPUTO