

Una ricerca commissionata da Eataly rivela che la pizza preferita dagli italiani è sempre quella dedicata alla regina. Ma non solo: la maggioranza ama lo stile napoletano seguito da quello romano. La farina 00 in testa alle preferenze

Domenico Barbati

Il connubio bella e buona non basta più: in fatto di pizza gli italiani si scoprono esperti di ingredienti di qualità e metodi di lavorazione, pur rimanendo fedeli alla semplicità della pizza margherita. È quanto ha fotografato un'indagine presentata da Eataly durante la prima edizione di IMPRONTE DI PIZZA nella struttura di Roma - la parola a chi lascia il segno, un grande momento di confronto in cui i grandi maestri del mondo pizza, provenienti da diverse scuole di pensiero, hanno messo in scena le loro personali interpretazioni di un piatto icona del Made in Italy.

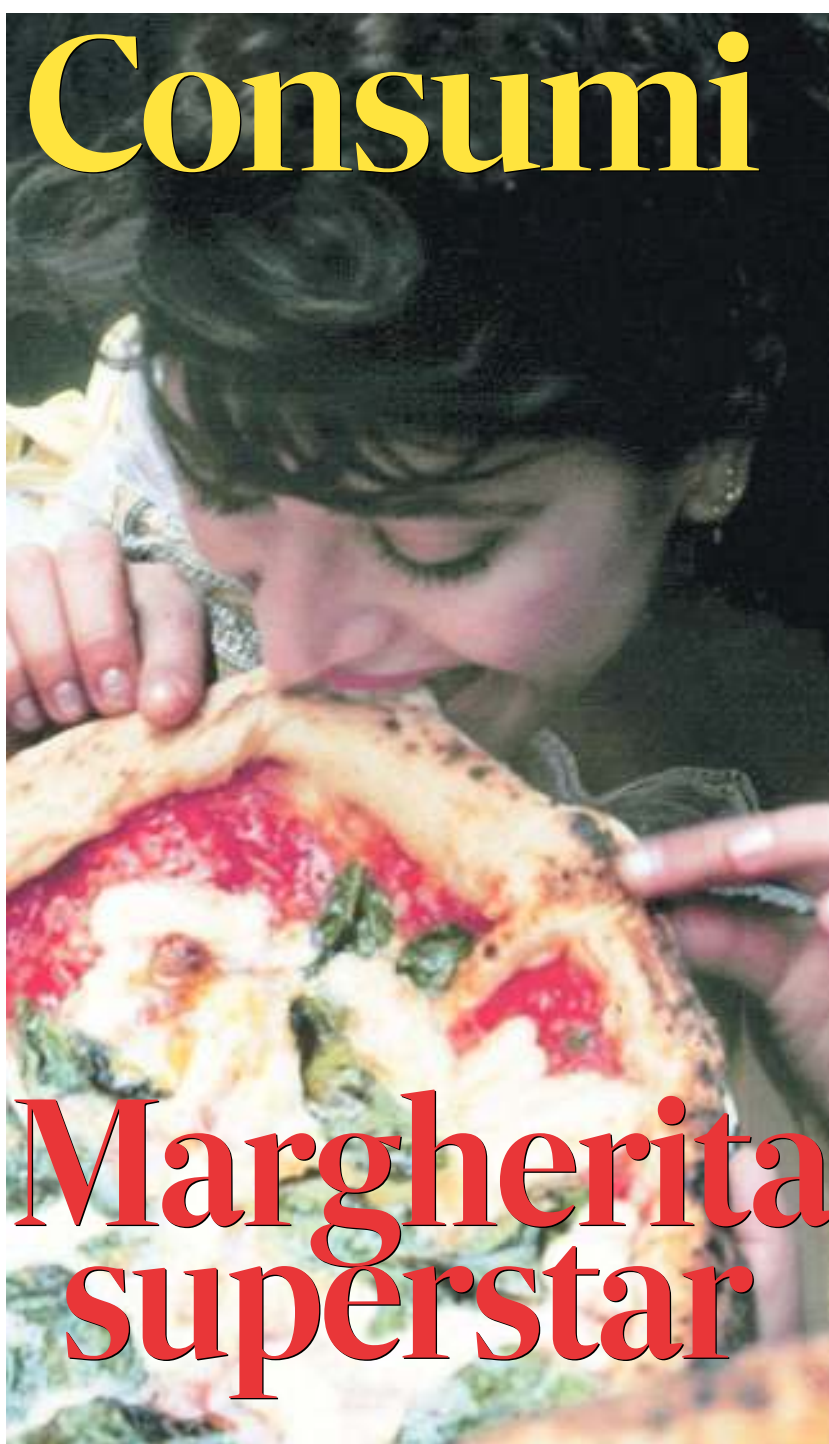
Nasce come piatto semplice, veloce ed economico ma si è trasformato in un asse portante dell'alimentazione italiana dove la qualità degli ingredienti la fa da padrona, tra Dop e Igp, farine, lieviti e impasti speciali.

È la pizza che il 60% degli italiani mangia almeno una volta alla settimana, per oltre 8,3 milioni sfornate al giorno solo in Italia. Numeri importanti che caratterizzano uno dei settori più vitali con 127 mila esercizi commerciali. Di fatto oggi c'è una profonda cultura legata a un consumo di qualità della pizza, che vede gli italiani attenti alla loro salute e ad apprezzare la diversità delle farine, degli impasti e delle lievitazioni, passando dalla provenienza e dalla qualità degli ingredienti.

Si scopre così che il 65% degli intervistati è consapevole del ruolo svolto dal tempo di lievitazione e dal lievito utilizzato in termini di digeribilità della pizza, anche rispetto agli ingredienti e alla cottura. Sul fatto se sia meglio napoletana o romana, a fronte di un 25% che vorrebbe una via di mezzo tra le due ricette, il 14% è indifferente, il 36% preferisce la napoletana rispetto al 26% che predilige la romana.

Per il 50% del campione ingredienti e provenienza sono importanti, con il 54% che preferisce pizze guarnite con prodotti Igp/Dop o Presidi Slow Food. Una qualità per la quale gli italiani sono disposti a pagare. Per una margherita di livello, il 48% degli intervistati è disponibile a spendere 6-7 euro, mentre il 18% arriva agli 8-9 euro.

A vincere con il 48% delle preferenze, secondo il sondaggio, è la farina 00, incalzata dalle multi-cereali e/o integrali (32%) soprattutto in Lombardia (37%). Sul podio resta la margherita (35%), ma cresce il successo della «diavola» (19%), con punte del 25% in Emilia-Romagna. Bene anche la capricciosa (19%) so-



prattutto in Sicilia (38%).

Questi dati, introdotti dal responsabile pizza di Slow Food Antonio Puzzi, sono stati commentati da quattro dei più autorevoli maestri pizzaioli italiani - Renato Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe e Ciro Salvo - che, moderati dal Luciano Pignataro, si sono confrontati su uno dei temi più caldi del movimento della pizza: l'impasto. Al dialogo hanno partecipato anche Francesco Pompilio, maestro pizzaiolo di Eataly che ha guidato la definizione della ricetta della nuova Pizza Eataly, e Fulvio Marino produttore di farine.

OLTRE IL 60 PER CENTO LA MANGIA ALMENO UNA VOLTA ALLA SETTIMANA LA SPESA RITENUTA GIUSTA PER UNA PIZZA SI AGGIRA SUI 5 EURO

Uno dei motivi del successo globale della pizza è la sua semplicità sia in termini di ingredienti base sia di lavorazione. Eppure, la scelta di determinati prodotti, dalle farine alle guarnizioni, e procedimenti di preparazione fanno la differenza, come dimostrano le intuizioni di maestri pizzaioli che hanno lasciato il segno in un segmento alimentare estremamente affollato e variegato. Centrale in tutti gli interventi è l'obiettivo che si vuole raggiungere con l'impasto.

Infatti, come ben riassume Stefano Callegari, «l'impasto non è una ricetta. Gli stessi ingredienti, le stesse dosi, la temperatura e le tempistiche di riposo e cottura possono dare risultati diversi: sta nell'abilità del pizzaiolo sfruttare la duttilità dell'impasto per ottenere di volta in volta il risultato finale voluto».

Ciro Salvo offre un esempio pratico di intenzione del pizzaiolo e di questa duttilità dell'impasto quando parla della sua celebre pizza napoletana: «Farina di medio tenore proteico, impasto ben idratato e maturazione da un minimo di 18 ore a un massimo di 24 ore sono i miei tre segreti per garantire una pizza leggera e altamente digeribile».

E se l'impasto non è una ricetta fissa, sperimentare può diventare una vera e propria filosofia, come nel caso di Renato Bosco per il quale questo significa «mettere le mie conoscenze a disposizione di farina, acqua, lievito e sale, e ricercare quello che questi quattro elementi possono dare a me con un chiaro obiettivo in termini di qualità e caratteristiche del prodotto finale».

Se per alcuni si traducono nel dare spazio alla creatività con nuove consistenze, altri le intendono al servizio della tradizione, come Franco Pepe. Il pizzaiolo campano, che il prossimo 2 giugno diventerà Cavaliere della Repubblica, racconta l'evoluzione del suo impasto così: «Il mio obiettivo è cercare di bilanciare artigianalità, tradizione e innovazione. Da un lato non si può prescindere dal saper fare proprio dell'artigiano, dall'altro l'innovazione offre nuovi strumenti per valorizzare queste competenze».

Francesco Pompilio conclude: «La buona pizza è il punto d'arrivo di una filiera estremamente articolata fatta da grandi professionisti appassionati, ottime materie prime e tempo, necessario per le lievitazioni ma anche per imparare, evolversi e creare la propria formula».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CURIOSITA'



AMAZON

Il gigante americano socio in Deliveroo

Il gruppo americano Amazon entra nel capitale di Deliveroo, la piattaforma online di consegna di cibo a domicilio, dalla pizza al sushi, dagli hamburger al gelato. Amazon ha partecipato all'aumento di capitale da 575 milioni di dollari di Deliveroo insieme a diversi fondi di investimento già azionisti, afferma un comunicato. La piattaforma intende utilizzare questi nuovi capitali per assumere personale per il proprio ufficio di Londra, raggiungere più clienti e lanciare nuovi prodotti. La consegna di cibo a domicilio è diventato uno degli affari più importanti nei prossimi anni e il gigante della distribuzione si sta attrezzando anche su questo fronte.

DOMINÒS

In crescita mondiale il fatturato del 2018

Il colosso della ristorazione Dominòs Pizza Group ha registrato un aumento delle vendite nel primo trimestre del 4,3% a 324,4 milioni di sterline dai 311,1 milioni di sterline dell'anno precedente. Le vendite di Uk & Republic of Ireland sono aumentate del 4,8% nel trimestre. Nel Regno Unito, le vendite di sistema sono aumentate del 4,7%, con una crescita del 3,1% a parità di condizioni. Le vendite internazionali sono aumentate dell'1,1% in valuta locale, simile al tasso del quarto trimestre 2018 dell'1,5%. Insomma, artigianale o industriale, la pizza è un grande business in continua crescita a livello planetario proprio per le sue caratteristiche: buona, economica e salubre come nessun altro cibo da strada.

adhoc
il Cash & Carry su misura per te

STAND N° 165/166 PADIGLIONE 2

All'interno dei Cash & Carry Adhoc trovi più di 12000 referenze per il mondo HORECA ed alimentare. Prodotti ittici freschissimi, sia pescati sia allevati, carni nazionali ed estere nonché prodotti ortofruttili altamente selezionati da Adhoc per offrire qualità e convenienza con prodotti selezionati, controllati e certificati.

Stand | Gare | Master class | Seminari | Museo della Pizza

Tutt Pizza

4° SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

20 > 22 MAGGIO 2019

MOSTRA D'OLTREMARE - NAPOLI

VIENI A VISITARE IL NOSTRO STAND PER CONSULENZE PRATICHE E DEGUSTAZIONI DI "CUCINA FUSION"



Heuschen & Schrouff Oriental Food in esclusiva in Campania per il mercato HO.RE.CA. Nei cash&carry Adhoc un'area dedicata, in grado di offrire ai clienti tutte le specialità della cucina asiatica, realizzate con ingredienti provenienti dai luoghi di origine e con tecniche gastronomiche qualificate. Scopri tutti i prodotti in assortimento nel catalogo ricco di informazioni e consigli d'uso.

NELLE DATE
21 MAGGIO
DALLE 15:30 ALLE 16:30
22 MAGGIO
DALLE 17:30 ALLE 18:30

PARTECIPA ALLE MASTER CLASS "PIZZA FUSION"

IN COLLABORAZIONE CON



ARZANO (NA) EX MIDA CASH&CARRY CAPUA - VITULAZIO (CE) CASTELLAMMARE DI STABIA (NA) ORTA DI ATELLA (CE) SAN SEBASTIANO AL VESUVIO (NA)