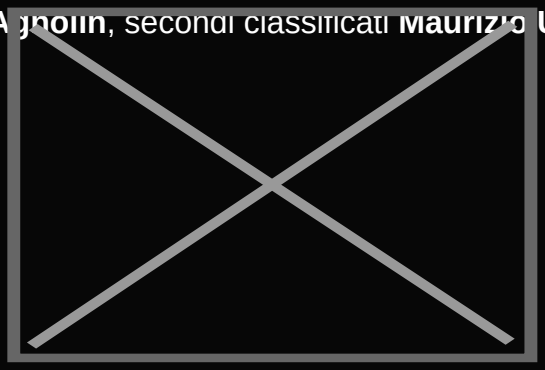
# La new wave dei pizzaioli innovatori: i nomi da conoscere

pizza5-ce27a8ba

Sempre più creativi, sempre meno meri esecutori. Sono i protagonisti della new wave della pizza italiana, che ha ormai una sezione dedicata in tanti appuntamenti un tempo riservati alla cucina “alta”. Se ne occupano Identità Golose, Slow Food e il miglior Chef Emergente (che quest’anno ha assegnato il titolo di Pizza Chef Emergente del Nord Italia 2014 a **Fanuel Amanuel Tecle** e **Riccardo Agnolin**, secondi classificati **Maurizio Urraro** e **Marco Locatelli**).



I loro nomi compaiono a fianco di chef stellati, che non disdegnano di elargire ricette (come Cerea, Oldani e Uliassi per la Pizzeria Fratelli Francesco e Salvatore Salvo di S. Giorgio a Cremano). Tra gli apripista c’è **Simone Padoan**, che a I Tigli propone sia pizze della tradizione con materie prime al top sia soluzioni più audaci (fior di latte, raperonzoli, yogurt, quinoa all’ibisco e castagne).

Ha varcato i confini nazionali la fama della pizza al taglio di **Gabriele Bonci**, panettiere romano virato sulla pizza.

**Beniamino Bilali** è l’emblema del nuovo pizzaiolo che utilizza lievito madre e prodotti freschi a chilometro zero.

**Luigi Acciaio**, pizzaiolo di quarta generazione sperimenta con impasti al limone o agli infusi di tè e ci spiega il suo rapporto con i clienti: «Una sera a settimana proponiamo solo pizza con farina integrale,

senza sale perché maschera il sapore del grano. La pizza non è più un piatto “povero”, gli ingredienti vanno selezionati attentamente: usiamo le alici di Cetara, la bufala Dop e ora anche le nostre verdure bio».

E nella pizzeria 2.0 compaiono anche le donne, tradizionalmente grandi assenti nel settore. Come **Marina Orlandi**, ex pasticcera che ha aperto un locale a Ferrara dove punta molto sui prodotti locali, tra i quali non poteva mancare la mitica Salama da sugo.

**La nouvelle vague dell'arte bianca**

**La new wave dei pizzaioli innovatori**

**Farine speciali ed integrali, le più innovative**