La pizza della discordia: l'impasto è il punto essenziale

pizzaheader-e65b0a80

Fare la pizza è un’arte. E dal dicembre 2017, con il riconoscimento dell’UNESCO, quest’arte è patrimonio dell’Umanità. Cosa cambia? «Tutto e niente», risponderebbe il Gattopardo. In realtà, crescono le opportunità in un mercato sempre più aperto - pensiamo all’estero - e che offre ancora ampi margini di crescita. Con alcune regole base: usare prodotti di qualità, Made in Italy, e un pizzico di fantasia. La pizza, qui da noi, è storia. Forse è vero che fu nel 1889 che il cuoco Raffaele Esposito, in onore di Margherita di Savoia, preparò l’impasto con pomodoro, fior di latte, basilico – i colori dell’Italia - olio e sale. O magari la “vera” pizza fu inventata prima. Ciò che importa è che le variazioni sul disco di farina, lievito e acqua sono infinite. Non ultima la versione lanciata, poco tempo fa, dallo chef Carlo Cracco – giro d’affari 7 milioni di Euro, privato di una stella dalla Guida Michelin 2018 forse per il troppo presenzialismo televisivo oltreché pubblicitario – che, appena lanciata, ha sollevato non poche critiche soprattutto nei social fra i puristi della Margherita. La versione gourmet di Cracco, infatti, prevede l’uso di cereali combinati tra loro per rendere più croccante l’impasto e l’utilizzo di una salsa di pomodoro più densa rispetto all’originale. L’universo infinito che permette questo piatto tipico italiano dipende probabilmente dalla sua estrema facilità, sia negli ingredienti che nel sapore, oltre al fatto che si può mangiare in piedi o seduti, con forchetta e coltello o anche mentre si cammina. Grandi catene che hanno fatto di questo “easy way”, nato a Napoli, un business mondiale. Se si pensa che nel mondo i maggiori guadagni non li fanno gli italiani ma gli americani: Pizza Hut su tutti (12.000 ristoranti in 100 paesi) ma anche Domino’s Pizza, con versioni forse anche più estreme delle gourmet: basti pensare alla pizza all’ananas o quella con roll di pollo, peperoncino e cipolle, o l’altra con maiale, salsa barbecue e chorizo.

PATRIMONIO DELL’UMANITÀ

Il punto sulla pizza, però, è che come in tutte le storie che si rispettino, il riconoscimento dell’UNESCO impatterà sia sul modo di preparare l’impasto, che sul settore. Le ultime stime parlano di un mercato con numeri di tutto rispetto. Secondo l’Accademia Pizzaioli, in Italia, i ristoranti-pizzerie sono 43.000,

28.000 le pizzerie artigianali, 4.500 gli alberghi che propongono pizza nel menù. Un totale di 75.000 esercizi nei quali lavorano 105.000 pizzaioli: l'80% dei quali è di origine italiana, il 20% circa nord-africana e un residuo 5% est europea (secondo i dati, nei fine settimana il totale dei pizzaioli impiegati nei locali raddoppia, fino ad arrivare a 200.000 unità). Con una produzione a sei zeri: 6 milioni le pizze sfornate ogni giorno, per un totale di 1,9 miliardi di pizze sfornate nell'anno (escluse le surgelate da supermercato). E se è vero che la pizza è la Regina, il vero Re però continua a essere lui, il pizzaiolo, deus ex machina del successo dell'arte Margherita. Antonio Pace, presidente dell'AVPN Associazione Verace Pizza Napoletana fa una specifica importante: «L'UNESCO non ha sancito patrimonio dell'umanità la pizza in sé, ma l'arte del fare la pizza, il mestiere del Neapolitan 'Pizzaiuolo'». Questo, continua il presidente, «non significa che può essere pizzaiolo solo chi è nato a Napoli, può esserlo chiunque parli qualsiasi lingua in tutto il mondo, l'importante è che segua i precetti della Scuola napoletana». Diventare un pizzaiolo certificato è complesso, per iscriversi all'Associazione ci vogliono mesi: «Ogni candidato deve conoscere il nostro storico Disciplinare dell'84, continua il Presidente, che parte dalle regole base per gli ingredienti dell'impasto e arriva fino al prodotto finito. Al momento abbiamo 715 pizzaioli napoletani in tutto il mondo», che seguono le regole auree di questo mestiere ormai certificato patrimonio dell'umanità. Impasto, lievitazione, stesura, cottura. E cottura in forno a legna, dove la pizza cuoce rigorosamente "da sotto"; in altri paesi del mondo l'Associazione - che sulle certificazioni si fa supportare dall'Università Federico II - ha riconosciuto anche forni a gas, anche se con difficoltà a causa del "problema della quarta pizza", specifica Pace. Il punto sul mestiere è uno: «La pizza è un disco di pasta, continua Pace, poi sopra ci sono i condimenti. Ma quel che più importante è come viene fatto l'impasto. E le modalità con cui viene trattato, anche perché la "vera" pizza non si stende, si allarga. In effetti, il pizzaiolo per fare al meglio il suo lavoro deve diventare cuoco».

Nel Disciplinare ci sono le pizze tradizionali, il calzone, racconta il presidente AVPN: «Sono ammesse singole variazioni purché rispettino le regole della gastronomia e del buon gusto». Ecco perché, chiosa Pace: «La pizza di Cracco, che pure è un grande chef che tiene all'estetica, non l'ho assaggiata. Perché la pizza che ha fatto è brutta». Oltreoceano andare a mangiare pizza sta divenendo sinonimo di ristorante italiano. A New York, come a Los Angeles, aumentano i locali di alcuni fra i più noti pizzaioli: Gino Sorbillo, Gabriele Bonci. Prodotti veri nostrani, non italian sounding. Anche se, dato dolente, proprio sul fronte agricoltura di qualità l'Europa, e in particolare l'Italia, sta fallendo. Per l'ultimo rapporto dell'Agenzia europea dell'ambiente l'uso di pesticidi non sta diminuendo. Nel 2015 le vendite di Francia, Spagna, Italia, Germania e Polonia, hanno rappresentato il 72% delle vendite di antiparassitari dell'Unione europea (in pratica i tre quarti dell'intero consumo della Ue).

A ogni modo, il Made in Italy continua a essere un brand sinonimo di eccellenza. Non solo Eataly catena di supermercati specializzata in prodotti italiani di qualità, fatturato 400 milioni; ma anche e soprattutto piccole e medie imprese che si stanno facendo conoscere per le caratteristiche del prodotto, come Spontini. Insomma, che sia Margherita o Marinara poco importa, il punto essenziale per la pizza sarà eccellere nell'impasto, anzi nel disco di pasta. Fare pizza è arte, mestiere. Del resto, la nostra cucina sa lavorare al meglio con la tradizione. La dieta mediterranea, i prodotti tipici. Gli ingredienti, il condimento, esalteranno la base.

Che si onori o meno il galateo sotto il Vesuvio, si sia 'Pizzaiuoli' associati, cuochi certificati o meno, per migliorare i numeri l'obiettivo deve essere sempre lo stesso: innovare nella tradizione. Occorre tenere in debito conto le novità introdotte a seguito del riconoscimento UNESCO del mestiere di 'Pizzaiuolo napoletano', che si va a sommare alle altre eccellenze del nostro Paese: l'Italia ha il maggior numero di siti patrimonio dell'umanità: 53; al secondo posto la Cina: 52. Uno stimolo per tutti a fare del territorio, e dei suoi prodotti, il protagonista del prossimo futuro.

(Mauro Garofalo)