Intramontabile pizza, regina del rientro

pizza-regina-del-rientro-1-4a07e1c9

Ah se non ci fosse la pizza bisognerebbe inventarla. Perché piace praticamente a tutti, può essere declinata in mille modi, ha un ottimo rapporto prezzo qualità ed è una bandiera dell'italianità. Carica di memorie ed emozioni. Non è un caso se la pizza anche durante il lockdown, a casa, ha dominato. Molti si ricorderanno le corse al supermercato per accaparrarsi il preziosissimo – e spesso introvabile – lievito e la prosaica farina, divenuta a un certo punto più preziosa di un sacchetto di polvere d'oro. Ma una volta usciti ci si è resi conto che quella del ristorante, appena sfornata e preparata da mani sapienti, era tutta un'altra cosa. Attenzione però: tra tutorial via YouTube e dirette Instagram, complice il tanto tempo a disposizione, il cliente probabilmente ne sa ora di più, mastica concetti quali alveolatura e biga come un esperto e potrebbe avere delle aspettative innalzate rispetto a "prima". L'improvvisazione e l'approssimazione, che non hanno mai pagato, oggi potrebbero rivelarsi fatali.

GLI STELLATI SCENDONO IN CAMPO

È un prodotto tradizionale, la pizza, che miete successi anche da prima del 1889, data della creazione della prima "Margherita" di Gennaro Esposito in onore dell'allora regina d'Italia, con ingredienti semplici e genuini: pomodori, mozzarella e basilico, come i colori della bandiera italiana. Ma che ha saputo anche cambiar pelle, nell'impasto, nelle farine e nelle farciture. Così la pizza è diventata gourmet – una decina di anni fa o forse meno – e da allora le incursioni dei grandi chef paludati nel territorio per lungo tempo considerato una serie B della ristorazione sono state numerose. Mai però come quest'estate abbiamo visto un fiorire di aperture – alcune stagionali, altre destinate a rimanere – e collaborazioni dedicate alla grande invenzione napoletana, con protagonisti chef stellati solitamente dediti all'haute cuisine. Seconde linee. certamente rispetto al main business, che però suggeriscono come la pizza – low cost, gustosa, social ma anche intima, salutare o goduriosa – abbia tutte le carte in regola per diventare la scelta per le prime uscite al ristorante di molti italiani. Non solo: in versione street food permette un consumo all'aperto, sicuro e consapevole, un vantaggio fondamentale nell'estate post-Covid.

WHO'S WHO

Tra i primi “big” che hanno puntato sulla pizza ci sono stati i Cerea di Da Vittorio, che hanno affiancato al ristorante 3 stelle Michelin un nuovo pop-up restaurant all’aperto, a bordo piscina, con un’offerta che vede la pizza - gourmet, in teglia e al vapore – in primissimo piano. Pizza protagonista anche nei weekend estivi a Villa Terzaghi a Robecco sul Naviglio: consumabile all’aperto con materiali riciclabili c’è la Pizza Gourmet di Carlo Cracco che coinvolgerà altri professionisti per degustazioni di diversi tipi di pizza che valorizzino i prodotti del territorio del Parco del Ticino. Punta sulla pizza stellata il nuovo format del Biafora Resort a San Giovanni in Fiore (Cs), il Bistrot Tavola XXIII: 40 sedute nel verde della Sila con tavoli distanziati di 2,5 metri e possibilità, ad agosto, di cestino take away per fare un pic-nic sui prati. In menù anche tre pizze stellate firmate dagli chef Caterina Ceraudo, Luca Abbruzzino, e Nino Rossi. E perfino oltreoceano si pensa a combattere il Covid a suon di pizza: in California il tristellato David Kinch del Manresa ha aperto a fine marzo una pizzeria, Mentone. Il successo, manco a dirlo, è stato immediato. Ma che la pizza piace in tutto il mondo lo si sapeva già.

Pizze Stellate