# Pane e cultura. Pizza per autodidatti: confessioni di un pizzaiolo

copyright-alessandro-lanzoni-bf4bd897

**(Foto: Copyright Alessandro Lanzoni)**

“La pizza per autodidatti” è un titolo insolito per un libro. E insolito in effetti lo è, questo libro (Marcos y Marcos, 287 pagine, 12 euro) di **Cristiano Cavina**, **romanziere di buona fama che nella vita di tutti i giorni fa il pizzaiolo**, nella pizzeria di famiglia a Casola Valsenio (Ravenna).

Nella sua parte centrale il libro tiene fede al suo titolo, e Cavina illustra con stile vivace agli aspiranti pizzaioli l’Abc del mestiere: termini tecnici, informazioni su forni, impasto, fasi di preparazione, ricette. Per chi invece la pizza la fa per lavoro, le parti più interessanti sono all’inizio e alla fine.

Pizza per autodidattiIl libro si apre con le **“Piccole leggi infallibili per pizzaioli autodidatti”**, una sorta di versione pomodoro e mozzarella delle più universali Leggi di Murphy, in cui qualsiasi pizzaiolo si può facilmente riconoscere. Fra le altre leggi, **“Quando tutto fila liscio non ci sarà mai nessuno a guardarvi”**, “Appena si presenterà un qualsiasi problema, un divertito spettatore si materializzerà al vostro fianco”, **“Quando comprerete un condimento particolare, che ci tenete tanto a far assaggiare, nessun lo vorrà”** e “Il giorno in cui deciderete di non comprarlo più, sarà il giorno in cui ve lo chiederanno”. E infine, regola che non vale solo per i pizzaioli: “Se farete gli sboroni, fallirete miseramente”!

Ugualmente godibile, nella parte finale, il **“Breve trattato di psicologia della pizza”**, in cui si tratteggiano le caratteristiche dei clienti sulla base delle pizze che scelgono e di altri comportamenti. Ecco alcune perle.

“**La Margherita è la pizza ordinata dai veri intenditori**; la semplicità del condimento consente loro di concentrarsi sull’impasto. (…) Del resto, ogni pizzaiolo professionista adora a prescindere i clienti che ordinano la margherita; gli fanno risparmiare un sacco di tempo”.

“**La Quattro Stagioni è presente in ogni menù dell’universo, ma in nessun menù è uguale all’altra**. (…) Proprio perché non esiste una formula standard, la Quattro Stagioni è la pizza di chi, pur di non finire nella categoria degli indecisi, preferisce non decidere”.

“**Quelli che lasciano le croste** sono della stessa razza di chi sputa le bucce dell’uva o di chi ordina il prosciutto e toglie il grasso. (…) Il cornicione, la crosta, non è una specie di muretto a secco senza il quale non si può fare la pizza. Se qualcuno lo chiedesse, si potrebbe benissimo ridurlo al minimo, allargando la base di pomodoro e mozzarella. Ma nessuno lo chiede mai”.

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

*A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un’esperienza che mette in relazione in modo profittevole e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall’altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.*

Pane e cultura. Le Libragioni: vino, arte, libri

Pane e cultura. Eataly e Vergnano al Museo del Cinema di Torino

Pane e cultura. Adua Villa firma un romanzo rosé

Pane e cultura. "In grazia di Dio": il film a Km 0 gira il mondo

Pane e cultura. Piccolo Teatro, grande servizio

Pane e cultura. L'hamburger gourmet diventa un libro

Pane e cultura. Feltrinelli RED: se l'ibridazione diventa community

Pane e cultura. Giufà Roma: in equilibrio fra libri e caffè

Pane e cultura. Cyrano Alghero: libri, vino, svago

Pane e cultura. Un Food Film Festival a Sud di Milano

Pane e cultura. Cibo, e non solo, per la mente

Pane e cultura. Anche gli angeli... mangiano cannoli!

Pane e cultura. Macondo Bologna: l’arte di incontrarsi

Pane e cultura. Liberrima: cibo e cultura all'ombra del Barocco

Pane e cultura. La Cité: libri, musica, arte, caffè

Pane e cultura. Orwell Manduria: quando il pub diventa letterario

Pane e cultura. Enoteca letterario Badlands: socialità e passione

Pane e cultura. Nea: arte (e bistrot) tutte le ore

Pane e cultura. Cucina narrativa, showcooking e saperi tradizionali

Pane e cultura. Musica e dintorni: birra artigianale e territorio

Pane e cultura. Scriptorium cafè: la sala studi è al bar
Pane e cultura. L’Orablù: eventi nel bar della piscina
Pane e cultura. Melville, la balena piacentina
Pane e cultura. Libri e teatro si incontrano al bar
Pane e cultura. Libri e caffè (napoletano) nel foyer del teatro
Pane e cultura. Ottimomassimo: pane, libri e fantasia