Pizzaioli, la rivalsa della categoria

img1263-85f5c937

Sono passati tredici anni dalla prima copertina della rivista Gambero Rosso dedicata ai pizzaioli. Era il 2003. La coraggiosa cover, in tempi in cui solo i cuochi avevano spazio sui magazine, ha segnato un cambio della percezione dei pizzaioli nell'immaginario collettivo. Da chef di serie B, la categoria si sdogana e si accredita a livello di professionisti stimati e ricercati. È solo l'inizio: nel 2005 le pizzerie vengono inserite nella guida del Gambero Rosso Ristoranti d'Italia e nel 2009 arriva la consacrazione internazionale con la citazione (che non significa la stella, attenzione!) nella guida Michelin de La Notizia di Enzo Coccia. Da allora l'ascesa della categoria non conosce sosta.

[caption id="attachment_105955" align="alignleft" width="152"]Gino Sorbillo Gino Sorbillo[/caption]

Le catene Due parole vanno spese poi sul fenomeno delle catene di pizzerie, nate quasi 30 anni fa. Pioniera in Italia è stata Rosso Pomodoro. Dopo il primo ristorante aperto a Napoli, nel quartiere di Mergellina, ha dato vita in pochi anni a oltre cento locali nello Stivale e nel mondo. In menù ci sono ovviamente le pizze, ma anche tante ricette tipiche, primi, secondi, fritti, sfizi, e dolci tradizionali. L'ultima apertura è avvenuta a New York. "Le catene si sono sviluppate sull'onda del movimento di rinnovamento della pizza iniziato negli anni '90", osserva Gino Sorbillo.

È tempo di…
PIZZA FRITTA Nata nella Napoli della fine della seconda guerra mondiale, la pizza fritta è un piatto tradizionale della cucina di strada. Un alimento povero che si mangiava in piedi, camminando, e che si comprava alle bancarelle ambulanti, ai banchi dotati di bruciatori, all'ingresso dei forni o direttamente nelle case private a livello della strada. Oggi le friggitorie in strada sono scomparse, ma la pizza fritta sta tornando di moda. Un segnale? Poco prima dell'estate Enzo Coccia ha inaugurato a Napoli, a pochi passi dalla sua storica pizzeria, la nuova 'O sfizio d'à Notizia e Gino Sorbillo ha aperto a Milano l'Antica Pizza Fritta da Zia Esterina a due passi da Luini, il re dei panzerotti milanesi.img1253

PIZZA SENZA GLUTINE L'esigenza di rispondere ai bisogni dei clienti intolleranti al glutine ha iniziato a essere percepita una decina di anni fa. "Ma solo dopo il 2010 la pizza senza glutine è entrata nella

nostra cultura. Oggi è un fenomeno di costume che sconfina nella moda e che rappresenta sicuramente un’ottima fonte di business” sottolinea Federico De Silvestri.

La pizza è diventata cool