



Si può difendere la tradizione solo attraverso la conoscenza, lo studio, la ricerca, l'approfondimento e aprendosi alle novità sempre più incalzanti, affinché la pizza resti un'icona di Napoli e dell'Italia nel mondo.

Il forno a legna ne rappresenta una delle garanzie, confermando anche le aspettative di chi affianca la pizza alla napoletana alla cottura a legna, prima ancora di aver potuto assaggiare, persone, risorse e aziende si prodigano per realizzare forni a legna meglio coibentati, più performanti, per sostenere al meglio la maestria del pizzaiolo, consentendogli di sfornare sempre capolavori.

Però è importante che il pizzaiolo conosca più metodologie di cottura per affermare la propria professionalità, valutando, se necessario, altri strumenti di lavoro. Il forno a gas si avvicina molto alle caratteristiche del forno a legna perché si è costretti a gestire la fiamma viva. Alcuni colleghi hanno potuto sperimentare che difficilmente si possono distinguere pizze cotte in modi differenti, se ben si gestisce la cottura.

Il forno elettrico è più legato alla panificazione o alla pizza in teglia. Spesso è la soluzione più adatta quando la legna o il gas non possono essere inseriti per limitazioni strumentali, es. canne fumarie nei palazzi, mancata fornitura di gas metano, regolamenti ambientali restrittivi, ecc, ecc. si possono applicare le stesse riflessioni agli impasti e alle farciture.

Il disciplinare è l'ottimo strumento per la tutela delle caratteristiche tradizionali della pizza napoletana. Ma il mercato impone nuove tendenze, nuove esigenze alimentari, nuove tutele anche nell'interesse del consumatore (lista allergeni obbligatori, etichettamento per tracciabilità, ecc, ecc).

Il pizzaiolo esperto deve evidenziare la tradizione e contemporaneamente accostare una pizza con nuovi blend di farine, l'utilizzo di grani antichi e macinati a pietra come a ribadire la bontà della tradizione, la scelta attenta di diversi tipi di pomodori, di oli, verdure, ortaggi, formaggi. Nel territorio in cui vivo queste proposte sono ciò che più si aspetta e richiede la clientela, la stessa che si stupisce per le lunghe lievitazioni, a il pomodoro che "ha il sapore del pomodoro" o all'attesa non proprio da fast food.

Comunicare e offrire più genuinità si deve accostare alla tradizione per essere pizzaioli e imprenditori vincenti.