



PIZZA NAPOLETANA TRA TIPICITÀ E REPLICABILITÀ NEL MONDO (ESPERIENZA AD OVEST)

Partiamo da un assunto importante: in Italia la ristorazione si può definire, forse più di ogni altro settore, come l'ambasciatore della nostra cultura nel mondo. Rappresenta ed ha rappresentato questo ruolo sia nel passato con le diverse ondate di emigrazione, sia nel presente con i megatrend. Anche a livello mondiale, l'eno-gastronomia insieme alla lingua è oggi l'elemento più identificativo di una nazione e di un popolo, e l'Italia è certamente identificata con il suo cibo e con il relativo lifestyle legato al suo consumo.

La pizza, in quanto cibo popolare e di semplice preparazione, è stato sin dagli anni '50 il prodotto italiano più facile da riprodurre (e copiare), per cui si è diffusa in tutto il mondo anche oltre la sua originale connotazione regionale. Da allora molti paesi hanno iniziato a prepararla come meglio si poteva, adattandola anche agli ingredienti e ai gusti locali. Questo ha decretato la sua enorme diffusione a livello mondiale, ma sfortunatamente l'ha privata della sua reale identità, allontanandola dall'uso indispensabile delle nostre materie prime e delle nostre tecniche di preparazione. Quindi, anche se popolarissima e pur rappresentando nell'immaginario globale un cibo italiano, la pizza è in realtà conosciuta e mangiata nel mondo in varianti sempre diverse, con preparazioni, impasti e sapori che spesso non hanno nulla a che fare con la nostra Pizza.

Negli anni novanta, grazie alla lungimiranza dei primi esportatori della "napoletanità" che hanno diffuso con forza e passione tecniche di preparazione e ingredienti, la pizza ha ricominciato a recuperare la sua vera IDENTITÀ, tornando ad essere riconosciuta e riconoscibile ovunque, anche fuori da Napoli, come cibo italiano tipicamente napoletano.

Ma quali erano questi elementi identificativi?

Direi tanti...ma soprattutto tre:

- 1) La morbidezza dell'impasto
- 2) I prodotti del territorio
- 3) La cottura

La morbidezza dell'impasto napoletano rappresenta senza dubbio il più evidente differenziale con le altre pizze, troppo sottili e senza cornicione, spesso così rigide che quando si taglia e si prende in mano uno spicchio, la punta non si piega come invece dovrebbe! Per i pizzaioli napoletani l'impasto è diventato nel tempo un motivo di orgoglio e il più importante oggetto di ricerca professionale: la lunga lievitazione, la pizza con poco o addirittura senza lievito di birra, la maturazione della pasta, la trasformazione degli amidi in zuccheri, le percentuali di idratazione della pasta, sono tutti elementi di studio dei pizzaioli che hanno caratterizzato sempre di più la pizza napoletana, con il risultato che oggi è ancora più buona di venti anni fa.



L'esportazione dei prodotti del territorio, anche in luoghi molto lontani da Napoli è diventata un altro MUST. Noi di Rossopomodoro abbiamo creato la "Filosofia dei 4 fornitori", basata sulla completa fedeltà a 4 aziende locali - amici da sempre oltre che fornitori - da cui acquistiamo Farina, Olio, Pomodoro e Latticini, per tutti i nostri Rossopomodoro nel mondo! Questo significa che da noi, i 4 elementi primari della preparazione sono assolutamente gli stessi dappertutto, a dispetto del km "0", perché la nostra priorità è sempre stata esportare cultura e tradizione ORIGINALI.

Ovviamente, anche la cottura si distingue. Per ottenere il perfetto risultato finale e il cornicione alto, non basta solo la morbidezza dell'impasto, ma è necessaria una cottura rapida entro i 90 secondi, in modo da limitare al minimo la disidratazione della pasta e conservare la freschezza del pomodoro, dei latticini e dell'olio, seppure bene amalgamati tra loro. Il risultato perfetto si è raggiunto con l'uso del forno a legna, riconosciuto da tutti come il forno per eccellenza della pizza napoletana. Primo perché grazie al contatto con il suo piano rovente la pasta si cuoce perfettamente e resta idratata, e poi perché grazie alla costante temperatura interna di 450°, il tempo di cottura è velocissimo per cui gli ingredienti non superano i 100° e conservano il loro fresco sapore e profumo.

Ma è proprio così?
La risposta è no!

Certo, è importante rispettare queste modalità di cottura, ma possiamo usare anche degli strumenti diversi dal forno a legna. La moderna tecnologia di alcuni forni a gas e addirittura di quelli elettrici, arrivati sul mercato negli ultimi 2/3 anni, ha di fatto ridotto la "dipendenza" dal forno a legna perché assicura lo stesso tipo di cottura.

Per cui, chiariti i tre punti identificativi della pizza napoletana, direi che, anche se il forno a legna mantiene una forte componente "evocativa" della tradizione, per la cottura quello che è assolutamente necessario è che si verifichino le giuste condizioni di cui ho parlato, ma non il mezzo tecnico che si decide di usare.

Voglio farvi notare che il forno a legna, per la sua difficoltà d'installazione e d'uso, può rappresentare sia un'opportunità che una barriera. L'opportunità è insita nel fatto che chi lo sa usare deve per forza arrivare da una formazione professionale abbastanza lunga e quindi qualificata. In tal senso può essere un vantaggio codificare la formazione in modo che la "vera pizza" napoletana sia tale solo se preparata da professionisti formati al forno a legna e "certificati" da un'associazione riconosciuta. Ma se all'improvviso il forno a legna venisse proibito per cause legate alla salute, all'ambiente o ad altro, tutto ciò non diventerebbe un limite?



Penso proprio di sì, perché ci potremmo trovare all'improvviso a dover negare quella componente che avevamo qualificato come indispensabile. Se auspichiamo la diffusione sempre più importante della pizza napoletana all'estero, anche in contesti di grande frequentazione come aeroporti, centri commerciali, stazioni, parchi... Penso che sarebbe meglio definire il forno a legna come uno dei mezzi, ma non come l'unico che può cuocere la nostra amata pizza napoletana. Viceversa in un futuro, che io prevedo molto prossimo, ci troveremo in contraddizione con quanto dichiarato e si creeranno sicuramente le "solite" fazioni in contrasto, di cui già si sentono le prime "sirene"... E tutto senza che ce ne sia alcun bisogno!