



## **" LA PIZZA UN DISORDINE PERFETTO TRA ETICA E FUTURO "**

La Pizza per tradizione è a legna, man mano che si va avanti escono nuove esigenze, ambientalismo, e aspetti legali, che non possiamo più esimerci, di ignorare.

Hanno notevoli differenze un forno a legna, a gas, ed elettrico. Ciascuna metodologia ha i pro e contro, forno a legna e a gas , salvano il mestiere del fornaio mentre quello elettrico ne decreta la definitiva estinzione.

La gestione del forno elettrico, non richiede nessuna capacità esperienziale, personalmente nell'azienda ove svolgo l'attività, ho l'opportunità di poter lavorare sia con il forno a gas, che quello a legna, mentre nel forno a legna la termodinamica consente di gestire la fiamma anche se in modalità differente ,laddove la temperatura crolli al suolo con manovre di esperienza riusciamo a garantire di nuovo le temperature ottimali, sia in camera che al suolo.

Mentre a gas la propulsione della combustione modifica il flusso termodinamico del calore all'interno della camera e risulta meno stabile creando grandi difficoltà nella gestione della cottura.

Per esperienza personale lo stesso impasto non risponde alla stessa maniera di cottura nelle due tipologie, richiedendo un idratazione più alta per la cottura a gas, per evitare il cosiddetto ""EFFETTO PANOSO"" .

Con forno elettrico dette problematiche di cotture non esistono, e in tal senso potremo definire il forno elettrico ""LA MACCHINA PERFETTA"" .

La questione in conclusione apparirebbe in una scelta tra la tradizione con il suo forno a legna, e l'innovazione con il suo forno elettrico, ma invero è solo una questione etica tra il salvataggio di una figura artigianale, qual'è il fornaio e l'espansione a livello planetario.