



PALAZZO CARACCIOLO, 25 GENNAIO 2016

CONTRIBUTO DI GUGLIELMO VUOLO, MAESTRO PIZZAIOLO

1. DELL'IMPASTO .. IN FUNIONE DELLA COTTURA

Ricordo che il giorno che infornai la mia prima pizza , mia nonna mi disse: "Fai quello che dice l'impasto. Leggi l'impasto!".

NON SI PUO' PARLARE DI COTTURA SENZA PARLARE DI IMPASTO.

Sebbene quanto è accaduto al mondo della pizza negli ultimissimi anni sia sotto gli occhi di tutti, a livello di prodotto, la prima grande svolta si avuta alla fine degli anni Settanta.

PRIMA DI ALLORA ERA LA FARINA A DECIDERE PER TE.

In pratica le esigenze di lavoro del pizzaiolo e le prestazioni della farina, un ingrediente di importanza cruciale per la pizza, non camminavano di pari passo.

La chiave è la W delle farine in commercio.

LE FARINE PER TUTTI GLI ANNI SETTANTA AVEVANO UNA W BASSA.

La forza si aggirava intorno ai 220 - 240 e la scelta era estremamente limitata. Non si era che all'inizio della ricerca finalizzata all'offerta di prodotti più rispondenti alle esigenze specifiche degli artigiani pizzaioli.

Con le farine del tempo, per un artigiano il primo obiettivo era far il miglior prodotto possibile con gli strumenti a disposizione.



L'IMPASTO RISULTAVA NATURALMENTE MORBIDO.

Ma questa caratteristica non era ricercata, come oggi, spingendo, magari, sulla idratazione. In realtà, si diceva, "se ne scendeva". La morbidezza, insomma, non c'era modo di evitarla del tutto.

Chi appartiene, professionalmente parlando, alla mia epoca, probabilmente, sa che (così ci veniva insegnato) che per "addomesticare la farina" si lasciava l'impasto un'ora nell'impastatrice e poi lo si reincordava facendolo girare un altro minuto.

In questo modo, inoltre, inglobava una gran quantità d'aria rendendo la pizza più vaporosa e leggera. Dopo di che lo si metteva sul banco tutta la notte e la mattina si stagiava.

Si lasciava ancora 3- 4 ore e poi si procedeva a maneggiarlo ancora reincordandolo nuovamente per poi formare le palline.

Ricordo che, in alternativa, si aveva come alternativa ottenerlo "tuosto" (duro), si diceva. Molto semplicemente si aumentava la quantità di farina. Con l'inconveniente che dopo la cottura la pizza risultava "panosa".

Tutto ciò per dire che LA FARINA RAPPRESENTAVA UN LIMITE PER IL PIZZAIOLO CHE AVEVA COME ESIGENZA PRIMA DI LAVORARE IN VELOCITA', specie quando al mattino si lavorava per sfornare le pizze "a libretta". Sfornate anche a venti alla volta.

Erano ancora i tempi in cui la velocità - data la grande affluenza di pubblico e dato che la pizza era un alimento spezza fame e sbrigativo - era importantissima.

Infatti con un impasto morbido occorre lavorare "di più nella farina" (cioè con più farina di spolvero), dedicare più tempo alla stesura e stare più attenti che l'impasto non si laceri.

TUTTO E' CAMBIATO SUL FINIRE DEGLI ANNI SETTANTA: finalmente, si sono invertite le parti e la farina si è messa al servizio del pizzaiolo.

Ricordo le prime farine di Pardino, piuttosto che del Molino Caputo. Il Molino napoletano alla fine degli anni Settanta mise in commercio la sua seconda etichetta riscuotendo grande successo.

Queste farine, che raggiungevano i 240-260 di W, erano ancora lontane dai prodotti odierni con W che arriva a 300.



GLI IMPASTI OTTENUTI DALLE “NUOVE” FARINE RICHIEDEVANO GIÀ UN NUOVO MODO DI CUOCERE. Pena una pizza gommosa e poco digeribile.

OGGI TUTTO E' DIVERSO. SI LAVORA CON PIU' TEMPO E GLI STRUMENTI A DISPOSIZIONE TI DANNO MAGGIORE LIBERTÀ.

Una Margherita, una volta, si realizzava in 9 secondi. Oggi, con agio, con il mio impasto, posso mettercene – da inizio a fine – anche 14.

La selezione dei grani, l'arricchimento delle farine con Manitoba, il moltiplicarsi delle etichette e dei Molini e, infine, la personalizzazione dei prodotti su richiesta dell'artigiano pizzaiolo, hanno definitivamente facilitato il lavoro degli artigiani.

OGGI OGNUNO E' IN GRADO DI DECIDERE CHE IMPASTO VUOLE. E QUINDI CUOCERLO E' SOLO QUESTIONE DI MAGGIORE O MINORE ABILITA'.

2. E VENIAMO ALLA COTTURA.

COME VA COTTO UN IMPASTO? AD ESEMPIO COME QUELLO ALL'ACQUA DI MARE CHE HO SPERIMENTATO DAL DICEMBRE 2014?

Come sempre una regola assoluta non c'è. Te lo dice la prima pizza.

Il segreto di una eccellente pizza è quello di saper leggere l'impasto e cuocerlo come vuole essere cotto.

Fa parte del nostro lavoro “portare” il forno, alzare e abbassare la fiamma, a seconda dell'esigenza della pizza in quel momento.

Quando penso a questa cosa affiorano in me i ricordi di bambino: il fornaio prima di iniziare il lavoro si preparava una pizza solo con olio e pomodoro per capire con che temperatura doveva iniziare il lavoro.

Faccio ancora così pure io dopo aver pulito il forno con cura.

ANALIZZANDO POI I MEZZI A DISPOSIZIONE PER LA COTTURA.

L'UTILIZZO DEI FORNI A LEGNA È ANTICHISSIMO In quanto legato alla cottura del pane che, con il frumento, è stato la base della alimentazione umana sin dalla preistoria.

Il ritrovamento ad Ercolano di un forno del tutto simile a quelli attuali e di un pane carbonizzato ne è



una prova eccezionale.

LA PIZZA NAPOLETANA È NATA CON IL FORNO A LEGNA. ESSO RAPPRESENTA LA NOSTRA TRADIZIONE.

Personalmente sono per preservarla a tutti i costi affinché la pizza napoletana possa andare avanti secondo la tradizione dei nostri padri.

A mio avviso, forno a legna costruito in muratura da terra a cielo assicura le migliori prestazioni in quanto è l'ideale perché è come un circuito chiuso nel quale sinergicamente lavorano il fuoco, il calore, l'aria e l'umidità

Tuttavia sono più che aperto – e mi è capitato spesso – di sperimentare forme alternative di alimentazione.

I vantaggi di un forno a legna, che svolge perfettamente i processi di IRRAGGIAMENTO, CONDUZIONE E CONVEZIONE sono

> l'umidità presente nel forno perché sprigionata – inevitabilmente - dal legno (oltre che dalla pizza stessa in cottura) la quale è determinante affinché la pizza non si secchi troppo.

> la circolazione naturale e completa, non forzata, dell'aria calda – facilitata dalla forma del forno tondeggiante dal piano alla volta. Aspetto altrettanto importante.

> l'odore di legna che non è solo un fatto affettivo e che pare una cosa desiderabile se la legna che si utilizza, come nel mio caso, è legna certificata.

MA DICIAMO ANCHE CHE MENTRE FORNO A LEGNA E A GAS HANNO DEI PUNTI DI CONTATTO, MENTRE FORNO A LEGNA E A GAS PRESENTANO DELLE EVIDENTI SIMILTUDINI, IL FORNO ELETTRICO È UN ALTRO CAPITOLO.

I primi che ho sperimentato raggiungevano al massimo una temperatura di 350°. Quindi non idonea alla cottura della pizza napoletana.

Superato questo limite importante, ho avuto occasione, ad Eccellenze Campane, di testare un forno con caratteristiche innovative. Lavorandoci un'intera giornata posso dire di aver ottenuto un buon risultato.



Tuttavia fino a quando mi sarà data la possibilità di lavorare con il forno a legna io non vi rinuncerò.

E' PER ME UN PO' COME PREFERIRE LA MACCHINA CON IL CAMBIO TRADIZIONALE A QUELLA CON IL CAMBIO AUTOMATICO. E' PARTE DELLA NOSTRA TRADIZIONE E DI MOLTI RITI DEL NOSTRO LAVORO CI NON SONO PRONTO A RINUNCIARE se non per esigenze tecniche da valutare caso per caso.

GRAZIE.

PER INFO www.guglielmovuolo.com guglielmovuolo@libero.it