



IL FUTURO DELLA PIZZA NAPOLETANA: FORNO AL LEGNA, A GAS O ELETTRICO?

Ci viene chiesto quali possono essere gli scenari futuri della pizza napoletana , in merito al momento topico della cottura, se, in pratica, cuocendo il disco di pasta in forni che differiscono non nella forma ma nell'origine del calore che li alimenta, si ottengono prodotti differenti. Prima di dare una risposta, ritengo sia opportuno dare uno sguardo a ciò che avviene all'interno di un disco di impasto. È estremamente importante comprendere se le metodiche d'impasto, le farine, i tempi e le temperature usate per preparare i panetti, influiscono nettamente sul gusto e sulla leggerezza della pizza. D'altronde è a questo che miriamo, sia noi, quando prepariamo gli impasti, sia le persone che si siedono nel nostro locale per mangiarle. Ebbene, il panetto che abbiamo steso e farcito, proviene da un impasto di acqua, farina, lievito e sale, preparato almeno 24 ore prima.

Costituenti dell'impasto

1. Iniziamo dalla farina: provate ad aprire un sacco di farina meno abburattata e confrontatela con uno dove il grado di abburattamento ha eliminato la crusca e il germe, noterete la differenza di aroma. La prima, emana una fragranza che ricorda fiori e nocciole, fragranza che ci portiamo appresso per tutto il processo produttivo.
2. Discorso lievito: pur utilizzando il lievito di birra, ma operando con un metodo indiretto (Biga, poolish, pasta da riporto) rispetto al metodo diretto, si creano i presupposti per un prodotto più gustoso e leggero. Con l'uso di metodi indiretti accorciamo i tempi d'impasto e attiviamo maggiormente le proteasi endogene, quindi garantiamo un prodotto più digeribile.
3. I tempi di riposo dell'impasto: più li allunghiamo, più si amplificano le attività enzimatiche delle proteasi e delle amilasi, con liberazione di amminoacidi e zuccheri semplici. Ciò vuol dire che ci ritroveremo l'impasto predigerito e con materia prima per renderlo più gustoso.

Cottura dell'impasto

Siamo arrivati al momento della cottura, quindi, dove se abbiamo creato le condizioni preliminari (farine giuste, impasti che prevedono l'uso di metodiche indirette, e tempi di lievimaturazione sufficienti), avremo ampie possibilità per un prodotto più gustoso e digeribile.

Cosa succede quando un panetto entra in forno? Quando inseriamo il nostro disco nel forno, la CO₂, l'acqua, l'alcool etilico e tutte le sostanze aromatiche (frazione volatile), provvedono al rigonfiamento del cornicione. Inoltre assistiamo alla liberazione di due categorie di composti aromatici, prodotti durante la lievimaturazione: composti non-volatili , tra cui gli acidi organici, prodotti dai batteri omo e eterofermentanti e composti volatili che comprendono aldeidi , chetoni, esteri e solfuri.

La reazione principe è quella di Maillard che, insieme alla caramellizzazione, rappresenta la responsabile della creazione del sapore in tutti i prodotti a base di cereali e quindi anche della pizza. Come detto in precedenza, dall'azione delle proteasi e amilasi si libera una gran quantità di



amminoacidi e zuccheri semplici. Questi amminoacidi sono precursori di iso- alcoli che contribuiscono direttamente al sapore durante la fermentazione finale e la cottura della pizza, durante la quale si liberano *Pirazine* (composto organico aromatico eterociclico) *Pirrolo*, *Furani* e composti contenenti zolfo. Le pirazine, in particolare, sono composti ad anello che forniscono un importante contributo all'aroma e sapore finale.

La seconda reazione che caratterizza la cottura è la caramellizzazione. Riscaldando il saccarosio che è inodore, fino all'imbrunimento, si genera più di un centinaio di altri composti con note di aroma che ricordano non soltanto il caramello, ma anche noci, frutta, alcool, foglie verdi sherry e aceto.

Ecco che, quindi, la maturazione si pone come il presupposto fondamentale per un prodotto finale, non solo più leggero, ma anche più ricco di sapori. Quando le proteasi e le amilasi hanno tempo e condizioni per lavorare, realizzano due benefici. Da un lato rendono la pasta più leggera, dall'altro creano la materia prima necessaria per rendere il prodotto finale più ricco di gusto e sapore.

Umami

Conoscete il termine UMAMI? Termine giapponese per indicare *Sapore delizioso*. Oltre ai quattro sapori: dolce, salato, aspro e amaro, è presente un quinto, UMAMI, appunto, che corrisponderebbe al nostro sapido, che è dato proprio dal GLUTAMMATO, un sale dell'acido glutammico. Conosciuto in Giappone sin dal 1908 e solo in occidente nel 2001, quando scienziati americani trovarono sulla lingua un recettore specifico per il glutammato.

Cosa possiamo dire dell' UMAMI? Come lo zucchero, il sale, esso evoca una risposta positiva, gradevole. Sono stati trovati recettori dell'umami anche nello stomaco. Ciò lascia supporre che la sua presenza sia di preparare l'organismo a predisporre l'occorrente per la digestione delle proteine. Nel corso degli anni furono scoperte altre sostanze dal sapore UMAMI presenti nei cibi: i nucleotidi INOSINA E GUANOSINA

Nel 1958 dei ricercatori scoprirono che il glutammato e i due nucleotidi hanno un'azione sinergica: cioè in presenza ad esempio della GUANOSINA, serve molto meno glutammato per esercitare la stessa stimolazione del sapore umami.

Vi invito alla riflessione su quali sono gli ingredienti principali di una pizza napoletana:

Il disco di pizza

Il glutine, responsabile della formazione della maglia glutine, contiene circa il 25% in peso di acido glutammico, quindi glutammato

Il pomodoro

È uno dei vegetali a più alta concentrazione di acido glutammico libero, concentrazione che aumenta con la maturazione e la cottura. Il pomodoro contiene anche un altro stimolatore dell'UMAMI, il 5' – adenosin monofosfato (AMP). Analisi hanno confermato che la parte semiliquida che contiene semi e più vicina al centro del pomodoro, contiene una maggiore quantità di acido glutammico e AMP, fino a sei volte superiore alla polpa.



Il parmigiano

Detiene il record mondiale di glutammato contenuto: 1,2 gr ogni 100 gr. Ogni volta che aggiungiamo il parmigiano alla pizza, stiamo utilizzando le capacità del glutammato di stimolare il sapore UMAMI e più è stagionato e più ne contiene.

Le acciughe

Altro ingrediente ricco di glutammato e di 5' – ribonucleotidi (5'-GUANOSIN MONOFOSFATO (GMP) e il 5'-INOSIN MONOFOSFATO (IMP).) sono le acciughe sotto sale, usate come ingrediente segreto per intensificare il sapore senza che si senta il sapore di acciuga.

Chi ha creato la pizza involontariamente ha messo insieme una serie di ingredienti atti a stimolare, quindi, non solo alcuni dei quattro sapori, penso al salato delle farciture e al dolce dato dalla caramellizzazione degli zuccheri, ma anche al quinto sapore, l' umami, appunto.

Da quanto detto traspare il pensiero che la pizza è buona, non perché la legna trasmetta qualcosa al disco in cottura, visti anche i tempi brevi, ma perché nasce buona. Ecco allora che la mia risposta al tema del convegno, vale a dire se il futuro della pizza può essere accompagnato da forni diversi da quelli a legna, io dico di sì, sempreché l'alternativa alla legna venga applicata a forni che ne rispecchino le caratteristiche tecniche (forma, materiali).

Salvatore Kosta

Bibliografia

📖 Pollan M., *Cotto. Storia naturale della trasformazione*, Milano, Adelphi edizioni S.P.A., prima edizione digitale 2014

📖 <http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/>