



GUSTO GARA SUL SIMBOLO DEL MADE IN ITALY DAL 15 AL 17 APRILE

A Parma sfida col Campionato mondiale

●●● Ci sarà anche il Campionato mondiale della Pizza, giunto ormai alla sua 22esima edizione, alla prima edizione di Pizza World Show, l'appuntamento dedicato interamente alla filiera della pizza in programma dal 15 al 17 aprile alle Fiere di Parma.

Obiettivo del Pizza World Show quello di dar vita ad un momento di incontro tra produttori del mondo alimentare, fornitori di tecnologie e di servi-

zi, con la distribuzione specializzata, fornendo contemporaneamente una vetrina di alto livello alla produzione italiana attraente per i mercati esteri.

Il mondiale della pizza incoronerà, tra i concorrenti provenienti da oltre trenta Paesi diversi di tutto il mondo, il pizzaiolo più abile a cucinare quello che è uno dei simboli più noti del Made in Italy.

Le gare proposte sono divise in specialità: pizza classica, piz-

za in teglia, pizza napoletana e pizza senza glutine. Il mercato della pizza - sottolinea una nota dell'ufficio stampa della manifestazione - presenta grandi opportunità per quanto riguarda i mercati esteri e guarda ad un mercato interno molto dinamico, nonostante la contrazione dei consumi: circa 25.000 pizzerie classiche operative (escluse quindi quelle al taglio, d'asporto e a domicilio), con 150 mila addetti, un volume

d'affari annuo pari a 5,3 miliardi di euro, ed un consumo medio pro capite annuale di 7,6 chilogrammi, contro una media europea di 4,4 chili, secondo i dati forniti dell'Istituto europeo della pizza e Fipe/Concommercio.

Ma al Pizza World Show non poteva mancare uno spazio per la birra: sarà presente «Birra Nostra», un'area dedicata ai microbirrifici artigianali disseminati sul territorio nazionale.

IL PIATTO. I consigli: «Diffidate da una Margherita che vi viene venduta a meno di 5-7 euro, le farine e le materie di prima scelta sono costose»

La migliore pizza di Palermo? Due esperti in tour per trovarla

Maurizio Artusi e Peppe Sansone in giro per i locali alla ricerca del prodotto che li soddisfi

«Sarà dura, molti non usano la lievitazione naturale per esigenze economiche e di tempo»

IL RECORD

E a Roma realizzata la più grande del mondo

●●● Se avete un forno sufficientemente grande, potete usare questi ingredienti per realizzare la pizza più grande del mondo:

bastano "soltanto" quattromila chili di pomodoro, altrettanti di mozzarella, 190 chili di olio, 675 di margarina, 250 di sale marino, 100 di rucola, 125 di parmigiano, 25 di aceto balsamico, 4 mila litri di acqua, 135 chili di lievito e 9 mila chili di farina "gluten free". Qualcuno ci ha provato e ci è riuscito. E' stato il team dei "Record pizza men" di Nipfood, entrati nel Guinness dei primati per aver sfornato Ottavia, la pizza più grande che sia mai stata realizzata, con il suo diametro di ben 40 metri.

Dopo 30 ore di lavoro la pizza è stata composta ed esposta presso la Nuova Fiera di Roma, un mese fa, in occasione della giornata inaugurale della manifestazione fieristica "Arti e Mestieri Expo". Ottavia ha coperto un'area di oltre 1.200 metri quadrati, ed era composta da 5.234 lastre d'impasti assemblati e cotti insieme sul posto ottenendo un'unica base omogenea perfettamente rotonda. La particolarità di questa pizza è che, per realizzarla, è stata usata soltanto farina senza glutine, per ricordare e sottolineare come le diagnosi di intolleranze alimentari al glutine siano, oggi, in continuo aumento. Il record da battere era quello stabilito nel 1990 in Sudafrica dall'ipermercato Norwood Pick'n Pay. Secondo il Guinness Book of Records, quella pizza aveva un diametro di 37,4 metri. BEA. M.

DAI LETTORI

Io non mi accontento

Il connubio perfetto per una bella serata? Birra e pizza, peccato che dalle nostre parti non sempre sia facile trovare pizza di buona qualità. Noi consumatori spesso ci accontentiamo di poco, pochissimo (commento all'articolo «La Sicilia diventa terra di birra» del 19/1) **ROLEX SU WWW.GDS.IT**

Beatrice Mansueto
PALERMO

Due amici, due carriere diverse, la stessa passione: la cucina. Maurizio Artusi, esperto nel campo dell'informatica, da dieci anni appassionato all'universo dell'enogastronomia, e Peppe Sansone, istruttore della "Pizza Italian Academy", prestigiosa scuola per pizzaioli, si sono prefissati un obiettivo: trovare la pizza più buona di Palermo.

Considerando le migliaia di pizzerie sparse sul territorio sembra un'impresa impossibile, ma loro hanno già fatto una preselezione, basandosi su una componente fondamentale nella preparazione di questo piatto tipico della cucina italiana: la lievitazione. «Sono pochissimi i locali che fanno la lievitazione naturale - sottolinea Artusi -. Questa, infatti, richiede molte ore, dalle 24 alle 48, a seconda della farina utilizzata. La maggior parte delle pizzerie lasciano lievitare l'impasto soltanto per 2-3 ore, aggiungendo alla pasta il lievito di birra, piuttosto che quello madre, per velocizzare il processo. Il risultato è una pizza pesante, difficile da digerire». Il processo di lievitazione vero e proprio, è preceduto da una fase, detta di «maturazione», durante la quale gli zuc-



Sono pochissimi i locali che fanno la lievitazione naturale. La maggior parte delle pizzerie lasciano lievitare l'impasto soltanto per 2-3 ore

to distintivo di un prodotto di qualità? «La leggerezza della pasta», spiegano i due esperti. «Se la base è gommosa - aggiungono - significa che la lievitazione non ha superato tutte le sue fasi. Per valutare le pizze che assaggiamo, infatti, ordiniamo sempre la "Margherita", perché, essendo la meno condita, ci consente di gustare meglio l'impasto e valutare la qualità del formaggio utilizzato». I due critici tengono a chiarire il fine della loro "missione". «Vogliamo soltanto scuotere le coscienze di chi lavora in questa branca della ristorazione, e spingerli ad impegnarsi per realizzare soltanto prodotti eccellenti. E, nello stesso tempo, vogliamo dare delle utili dritte ai consumatori». I risultati dei viaggi gastronomici di Peppe e Maurizio sono consultabili sul sito www.cucinartusi.it. Ogni settimana, infatti, i due esperti visiteranno una pizzeria diversa. «La nostra lista di locali - spiegano - è in continuo aggiornamento, quindi le pizzerie che fanno la lievitazione naturale possono contattarci all'indirizzo di posta elettronica pizzabuona@cucinartusi.it, e noi andremo a conoscerle».

cheri complessi vengono scomposti in zuccheri semplici. «Il prodotto, in questo modo, diventa più digeribile perché la base di carboidrati diminuisce», spiega Peppe Sansone, che grazie al suo lavoro gira l'Italia organizzando dei corsi di formazione per chi vuole diventare pizzaiolo o panificatore.

Il problema risiede tutto nell'esigenza di risparmiare: «La maggior parte dei locali utilizza farine di scarsa qualità, più economiche. Inoltre sarebbe meglio preferire il grano duro alle farine raffinate: d'altro canto, nella nostra terra ne produciamo di ottima qualità», aggiunge Sansone. Lievitazione naturale

significa, oltretutto, spazio per la conservazione, pianificazione e organizzazione delle quantità, e non tutti possono farlo. «Diffidate da una pizza margherita che costa meno di 5-7 euro. Gli ingredienti di qualità costano, quindi - ci avverte Artusi - state lontani da offerte troppo vantaggiose». Ma qual'è il trat-

GLI INGREDIENTI. Ordinando quella di bufala si evitano spiacevoli sorprese. Mai mettere il prosciutto crudo dentro il forno

Fondamentali pomodoro e mozzarella di qualità

●●● I segreti per preparare un'ottima pizza, non sono soltanto legati alla lievitazione e alla qualità della farina scelta. Gli ingredienti da utilizzare per condirla, e il tipo di forno dove cuocerla, meritano un discorso a parte.

Cominciamo da un ingrediente fondamentale: il formaggio. «Molte pizzerie utilizzano surrogati di mozzarella: si tratta di preparati già trituriati, economici, sbrigativi, ma dal sapore pessimo», spiega Maurizio Artusi, che ag-

giunge: «Bisognerebbe condire la pizza con la mozzarella fiordilatte o con quella di bufala. Anzi, se non volete rischiare di essere imbrogliati con formaggi scadenti, preferite proprio la pizza con mozzarella di bufala: avrete una maggiore garanzia della sua autenticità, perché, ancora, in commercio non si trovano facilmente preparati industriali con questo tipo di formaggio».

Un secondo ingrediente basilare è il pomodoro:

«Quello già pelato, nella lata, costituisce una buona scelta, perché possiamo stare certi che abbia avuto una maturazione al sole, e non in serra, poiché quest'ultimo sarebbe un procedimento troppo dispendioso per le aziende», spiega Artusi.

Un bravo pizzaiolo dovrebbe essere abile anche nel gestire la tempistica di inserimento degli ingredienti senza commettere errori grossolani a cui spesso si assiste nelle pizzerie. «I crudi ad esem-

pio devono restare tali... quindi il prosciutto crudo deve essere inserito soltanto a fine cottura, così come alcune verdure (la rucola ad esempio). Il prosciutto cotto invece va aggiunto a metà cottura», raccomanda l'esperto, che ci svela i suoi gusti: «Personalmente non amo le pizze eccessivamente condite. Io cerco sempre di trovare bilanciamento e armonia dei sapori. Una pizza troppo ricca rischia di far scomparire la pasta sotto».

Artusi smentisce anche il luogo comune secondo cui forno a legna è sinonimo di pizza migliore. «Certo - spiega - dal punto di vista organolettico, quello a legna è la scelta più corretta. Ma, se una pizza ha una buona base, verrà ottima cotta in entrambi i forni: infatti, se il forno a legna ha la peculiarità di rilasciare un profumo particolare, il forno a gas o elettrico, è più pulito, e fa risaltare di più il sapore dell'impasto».

BEA. M.