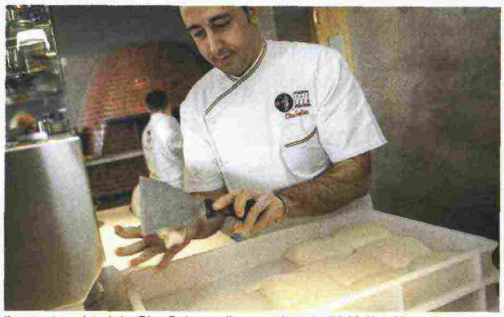
MENSILE: VIE DEL GUSTO
settembre 2016



Il maestro pizzaiolo Ciro Salvo nella sua pizzeria 50 Kalò a Napoli

PIZZA ON THE ROAD

Alla scoperta della verace napoletana più famosa al mondo

di Marianna Mastropietro

In principio fu la Mastunicola condita con strutto, formaggio, basilico e pepe, e prima ancora una lunghissima serie di impasti a base di acqua e farina, schiacciati e cotti in forno a legna conditi nei più svariati modi a seconda delle epoche e dei popoli. Fu solo dopo il 1700, quando cioè si apprezzò e diffuse l'uso dei pomodori in cucina, che la ricetta diventò quella tradizionale come oggi la conosciamo. Parliamo della pizza, il piatto più diffuso al mondo, simbolo prima ancora che di Napoli dell'Italia intera.

La famosa pizzeria Ribalta di New York

Ma quella che generalmente si identifica con la pizza napoletana verace ed artigianale è qualcosa di ben diverso da ciò che normalmente si consuma in tutti gli angoli del pianeta. La prima cosa che la contraddistingue è l'impasto, realizzato soltanto con acqua, farina, sale e lievito che cresce a temperatura ambiente per un minimo di otto ore per garantirne una buona digeribilità. Altro elemento fondamentale per il risultato finale è la cottura nel forno a legna a temperature tra i 450 e i 480 gradi, per cuocere la pizza in 60-90 secondi di mantenendone la morbidezza.

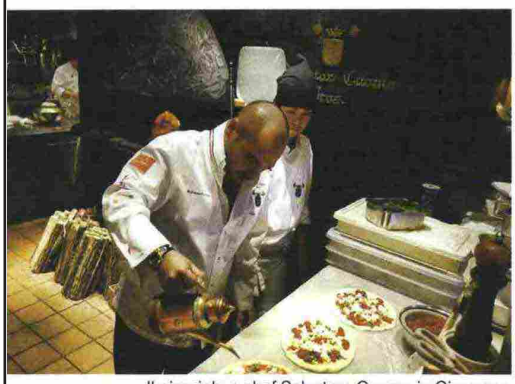
È proprio qui dunque che si nasconde il segreto: nel connubio tra maestria del pizzaiolo (che spinge l'aria ai bordi dell'impasto creando il cornicione) e una cottura veloce.

"Sono cresciuto nella pizzeria di famiglia e la mia tradizione è quella napoletana, – spiega Ciro Salvo maestro pizzaiolo dell'affollatissima pizzeria 50 Kalò di Napoli – l'aspetto caratteristico che la rende riconoscibile è l'impasto che deve essere sempre plastico, soffice, quindi ben idratato. Il cornicione è gonfio, morbido e maculato. Il disco di pasta è sottile e si deve piegare facilmente senza mai spezzarsi: la famosa pizza a portafoglio che anche se si raffredda non diventa mai gommosa."

Ma la ricerca della ricetta originale e del gusto della tradizione oramai non ha confini. A Londra sono Angelo e Pasquale, napoletani doc e gestori della Pizzeria Santa Maria

dipuntostudio

La pizzeria Santa Maria a Londra



Il pizzaiolo e chef Salvatore Cuomo in Giappone

a Ealing e Fulham a portare avanti questa filosofia. Qui godono di grande popolarità soprattutto tra gli italiani all'estero ma anche tra tanti "locals" che hanno imparato ad apprezzare un metodo di lavorazione tradizionale abbinato ai migliori ingredienti: "la più venduta è sempre la Margherita – spiegano – sono finiti i tempi di spaghetti al ketchup e pizza all'ananas".

A portare la cultura partenopea in estremo oriente ci ha pensato invece il pizzaiolo e chef Salvatore Cuomo: "in Giappone ormai la Pizza Napoletana è diventata la parte fondamentale della ristorazione italiana" spiega Salvatore, partito 25 anni fa quando i ristoranti italiani erano pochissimi mentre oggi solamente lui gestisce ben 85 pizzerie. La mozzarella gli arriva in aereo due volte alla settimana, il pomodoro lo seleziona in Campania e per le farine si rivolge al mulino Caputo. Solo l'acqua in pratica non è partenopea. Negli States la storia è un po' diversa, al punto che una parte della popolazione pensa che l'invenzione della pizza sia tutta americana. A questo proposito Peppe Miele (delegato Associazione Verace Pizza Napoletana negli USA) spiega le origini di questa convinzione: "Dopo la guerra i soldati provenienti dall'Italia hanno portato con sé la conoscenza della pizza ma non la ricetta, né gli ingredienti o gli attrezzi per cucinarla. Il risultato è stato quello di aver riprodotto un piatto che non aveva niente in comune con la nostra pizza se non l'aspetto."

Da un po' di tempo però, grazie ai tanti ambasciatori emigrati dalla Campania, anche da queste parti stanno imparando ad apprezzare il gusto della tradizione: la Margherita rappresenta circa il 50% delle pizze sfornate, seguita da Capricciosa, 4 Stagioni e Calabrese). Napoli rimane comunque un sinonimo di garanzia in termini gastronomici, tanto da aver creato alcuni punti di riferimento molto importanti come la pizzeria Spaccanapoli a Chicago, Ribalta e La Pizza Fresca a NY, Tuttabella a Seattle, Terun e Ca Momi a San Francisco.

LE CARATTERISTICHE DELLA VERA PIZZA

La pizza deve essere tonda, di diametro non superiore ai 35cm. con il bordo (cornicione) di 1-2 cm e la parte centrale sottile al massimo 3 millimetri. Acqua, lievito di birra fresco e sale marino devono essere lavorati accuratamente e poi lasciati lievitare una prima volta. Alla formatura e allo staglio segue una seconda lievitazione, che precede un'ulteriore fase di lavorazione, durante la quale la pizza viene spianata e condita nella sua versione classica con pomodori pelati, fior di latte e olio, infine, cotta nel forno a legna. Quella della preparazione della pizza verace è considerata una vera e propria arte, della quale, al di là delle origini geografiche, la città di Napoli si è guadagnata la paternità. Info a cura dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) *www.pizzanapoletana.org*

Lo sapevate che...

1 *La morbidezza della pizza napoletana la rende ripiegabile su se stessa, i napoletani sono infatti famosi per mangiarla in strada a libretto o a portafoglio, piegata cioè in quattro.*

2 *Negli anni '90 la Città di Napoli ha intentato una causa alla Città di San Francisco che sosteneva di avere la paternità della pizza.*

3 *La pizza napoletana può essere abbinata a vini regionali e a birre artigianali, dall'insolito accostamento con le bollicine della Franciacorta al più tradizionale abbinamento con il vino Gragnano.*

4 *Napoli è considerata la patria della vera pizza la cui immagine è associata alla Margherita. Pare infatti che nel giugno 1889, in onore della regina d'Italia Margherita di Savoia, fu il cuoco Raffaele Esposito della pizzeria Brandi a creare una pizza condita con pomodoro, mozzarella e basilico, rappresentando così la bandiera italiana.*

6 *Perché una pizza sia ben digeribile sono necessarie piccole quantità di lievito (max 3gr. su litro d'acqua) e lunghi tempi di lievitazione. Se tutti i processi chimici di maturazione si svolgono correttamente l'impasto non provoca una forte sensazione di sete durante la digestione.*

soste di gusto

NAPOLI
50 Kalò
www.50kalò.it
Pizzaria La Notizia
www.pizzarialanotizia.com
Starita a Materdei
www.pizzeriestarita.it
Pizzeria Gorizia
www.gorizia1916.com

LONDRA
Pizzeria Santa Maria
www.santamariapizzeria.com
NEW YORK
Pizzeria Ribalta
www.ribaltapizzarestaurant.com
GIAPPONE
Salvatore Cuomo
www.salvatorecuomo.com

dipuntostudio