

**IL GIORNALE**  
Società Europea di Edizioni  
Tiratura. 115.000 copie



# RETROGUSTO

MANGIARE - BERE - SAPERE pagina a cura di **Andrea Cuomo**

di **Anna Muzio**

## LA PIZZA

### Vedi Napoli... e poi? Ecco le nuove capitali del piatto più globale

*Domani si celebra la giornata mondiale di un mito che oggi si mangia bene ovunque*

**Q**uasi quasi mi faccio una pizza. Quante volte l'abbiamo detto: è l'opzione più semplice (con il *delivery* nato ben prima dell'odioso termine inglese, si chiamava domicilio) e gustosa, magico mix di ingredienti che fanno impazzire i neurotrasmettitori del benessere. È anche il piatto più consumato al mondo, e pochi si meritano quanto lei una Giornata Mondiale, che dal 2017, quando l'Arte tradizionale del pizzaiuolo napoletano fu riconosciuta patrimonio culturale dell'umanità Unesco, è il 17 gennaio, festa di Sant'Antonio Abate, protettore dei pizzaioli.

Eccoci quindi volentieri a parlare. Perché non c'è solo la tradizione: negli ultimi vent'anni qualcosa si è mosso nelle 127mila pizzerie italiane e la geografia è almeno in parte cambiata. E se è vero che alla fine la pizza si trova ovunque, esistono luoghi che hanno dato il «la» a questa *pizzarevolution*, guidata da un manipolo di audaci maestri della pala che hanno saputo cambiare le carte in menù guardando oltre la pur sempre valida Margherita.

#### Napoli vs Caserta

La pizza a Napoli, la città che le ha dato i natali nel XVII secolo, è un'esperienza mistica, sociologica e sensoriale. Una rito laico, che sia la napoletana, soffice e alveolata con il cornicione - uno stop da Sorbillo (Gino), Oliva (Ciro) da Concertina ai Due Santi e

**50 Kalò** di **Ciro Salvo** è *de rigueur* - o la pizza frita (abbiamo amato quella di **Isabella De Cham**). Una tradizione tanto perfetta da generare disciplinari e alzate di scudo verso ogni variante, il che può diventare un limite. In fondo però basta spostarsi una quarantina di Km a nord-est per sperimentare: a **Caiazzo** c'è il «ricercatore» **Franco Pepe** di **Pepe in Grani**, tra i big italiani, a Caserta l'indirizzo giusto è **I Masanielli** di **Francesco Martucci**. Entrambi pescano dalla opulenta ingredienti-ristica regio-

nale con audaci incursioni nella pizza dolce.

#### Verona

L'eterna rivale di Napoli (calcolisticamente parlando) ha dato il via, forse per slida, alla pizza

#### TANTI STILI

Da Milano a Roma fino a Bologna, ogni città ha portato qualcosa

gourmet. Era il 1999 e **Simone Padoan** di **I Tigli** di San Bonifacio (Verona) osò l'insolabile: incrociò pizza e *haute cuisine*. L'idea era tanto buona che fece scuola (veneta). Fu così che lo street food e cibo pop per eccellenza entrò nel radar dei *celebrity chef*. A fargli compagnia, in questa provincia che non l'aspetti, ci sono anche i sette impasti di **Saporè** di Renato Bosco, a San Martino Buon Albergo.

prima che nascesse **Gabriele Bonci**, intendiamoci: nelle versioni bianca e «crocchiarella», sottile e croccante. Bonci, il panettiere più famoso d'Italia anche grazie a tv e personalità prorompente, l'ha popolarizzata e personalizzata con un gran lavoro sugli impasti. Da **Pizzarium** al **Forno Bonci**, la fila fuori certifica il successo del suo approccio.

#### Bologna

La pizza fa bene, è il refrain del 2020-21, ma tra i primi a parlare di ingredienti biologici, lievito madre, farine alternative e integrali e leggerezza ci furono i fratelli **Aloe** di **Berberè**. L'avanguardia, cifra da sempre di **La Dotta**, oggi parla la lingua «etica» dei giovani di **Forno Brisa**, dove la pizza si fa con un nutrizionista e le cui farine provengono (in parte) da un'azienda agricola presa in gestione grazie al crowdfunding.

#### Milano

Milano l'è un grand Milan anche per la pizza: non è mai stata definita una versione meneghina, ma la città è piuttosto un «bigino» di tutte le tradizioni regionali. Anche se la parola d'ordine è «rivisitare». Così alla fine forse la più milanese è quella di **Spontini**, sorta di incrocio tra pizza alta e sfincione nata negli anni Cinquanta. Ma ora ce n'è per tutti i gusti, dalla gourmet (**Crosta**, **Lievità**) alla napoletana (la top? Quella dell'**Enosteria Lipen** di Truggio), dalla romana (**Pizzottella** e l'invenzione **Trapizzino**), alla bio (**Bioesseri**).

#### Roma

La pizza romana c'era anche

