

Salone del Gusto: la vera pizza, una sfida per Oliviero Toscani

Il fotografo ha ritratto i maestri della margherita più tradizionale e rigorosa per un progetto che andrà a Tokyo e Las Vegas



Smorfie da maestro
Alcuni dei pizzaioli ripresi da Oliviero Toscani

25/10/2014
noemi penna

Le bollicine sposano la vera pizza napoletana. A consacrare l'inconsueto matrimonio è un fotografo d'eccezione: Oliviero Toscani, che oltre ad aver immortalato i cibi in via d'estinzione di Terra Madre – esposti sino al 31 ottobre in piazza Carignano – ha ritratto ottanta pizzaioli veraci. Le foto sono riunite nella rivista «Tu vuoi fa' il Napoletano» e nella mostra inaugurata ieri nella Piazza della pizza del Salone del gusto. Una prima italiana, che girerà i festival della pizza di tutto il mondo, da Tokyo a Las Vegas, insieme all'associazione Verace Pizza Napoletana.

Pizza ancestrale

Gli scatti sono stati realizzati a giugno a Napoli, nella pizzeria Mattozzi di piazza Carità: una location ancestrale, dove la pizza si fa dal 1832. Ad arruolare Toscani è stata la Contadi Castaldi, rinomata casa produttrice di spumanti di Franciacorta, con l'idea di divulgare nel mondo l'essenza di due mestieri apparentemente lontani e invece molto vicini, a partire dal comune rispetto per la cultura del territorio di origine. Un progetto di lavoro e di vita, che si trasmette anche nella forza dei volti dei suoi maestri pizzaioli ritratti fra i presidi Slow Food e le farine del molino Agugiaro & Figna. «La pizza non solamente racchiude in sé la perfetta forma estetica e i colori della nostra Italia, ma ha il valore aggiunto del sapore incredibile creato da ingredienti primari che solo noi abbiamo», afferma il fotografo, che per la pubblicazione si è vestito da pizzaiolo per un selfie d'autore, con tanto di bandana rossa e peperoncino verde sui baffi.

Cinque generazioni

Nello spazio espositivo del Salone del gusto dedicato alla pizza, Contadi Castaldi è presente con le sue bollicine accanto alle creazioni dei maestri pizzaioli dell'associazione Verace Pizza Napoletana, fra cui il maestro Guglielmo Vuolo e il figlio Valerio, che rappresenta la quinta generazione di pizzaioli della sua famiglia, protagonisti ieri di un apprezzatissimo workshop alla scoperta della grande eccellenza campana a cui ha partecipato anche il vice ministro alle Politiche agricole Andrea Olivero, e dell'incontro presentato da Rocco Moliterni nello stand de La Stampa. «La pizza rappresenta senza dubbio l'immagine migliore della creatività del popolo napoletano, ma anche il simbolo di quella dieta mediterranea che contraddistingue la sana cucina italiana nel mondo», afferma Antonio Pace, presidente dell'associazione Verace Pizza Napoletana. «Questo progetto è l'incontro tra due culture che hanno molti punti in comune», dice Francesca Moretti, amministratore delegato di Contadi Castaldi: «Pizza e spumanti, ad esempio, contengono entrambi lieviti, che sono la formula magica tramite la quale il prodotto di partenza si trasforma chimicamente e sensorialmente. E come ogni vignaiolo, così ogni pizzaiolo ha la propria ricetta segreta».

Ingredienti segreti

Dietro alla pizza perfetta si nascondono ingredienti di qualità. La Piazza del gusto del Salone li mette in mostra, ma fra i padiglioni è possibile trovare tante realtà da tutta Italia, impegnate ogni giorno nel creare artigianalmente l'ingrediente chiave di ogni impasto: la farina. Nel padiglione 1 c'è Molino Quaglia, che porta sulla tavola degli italiani Petra, di grano duro tracciato e sostenibile non raffinato, e semi germinati; domani al Padiglione 5 arriva Davide Longoni, che alle 13 svelerà i segreti dell'infarinatura.