

Pizza marinara di Enzo Coccia, Ciro Salvo, Guglielmo Vuolo: podio a tre per la prova del nove



Enzo Coccia, Guglielmo Vuolo e Ciro Salvo

Voglio adesso raccontarvi della mia vera grande passione per quanto riguarda il forno a legna, la pizza marinara.

La sua complessa semplicità è anzitutto negli ingredienti che devono essere sempre di grande qualità perché non c'è una via di mezzo tra il Paradiso e l'Inferno: pomodoro di grande scelta, quello [San Marzano di Danicoop](#) in questo momento è il migliore del mondo, origano fresco, basilico fresco quando c'è (anche se i puristi alla Mario Stingone lo escludono) e un buon olio bilanciato al pomodoro. Infine l'aglio, di Nubia o dell'Ufita, comunque italiano.



Pomodoro San Marzano

Ma non basta, perché dopo gli ingredienti ci deve essere una cottura perfetta a bocca di forno, in grado di presentare un prodotto fresco su cui il pomodoro conserva tutta la sua acidità senza essere diventato salsa.

Per fare questo ci vuole davvero molta bravura e tanta esperienza, aver fatto innumerevoli prove per evitare che la pizza più essenziale e minimalista si trasformi in pane e pomodoro:-)

Quando vado in pizzeria è sempre la prima che provo perché capisco quasi al 100 per cento come andrà in seguito. Ed è qui, proprio come per il cuoco lo spaghetti al pomodoro fresco o l'aglio e olio, la prova del nove della bravura del pizzaiolo.

Intendiamoci, ci sono pizze buone anche se più panose come si usa in provincia o croccantine in uso a Roma, ma a me piace quando la pizza si scioglie in bocca dopo che il naso si è inebriato del profumo dell'origano e del basilico, al punto che nel palato tutto diventa una sola cosa in cui le

diverse componenti non si distinguono più.



l'aglio dell'Ufita

La pizza marinara si chiama così proprio per l'essenzialità degli ingredienti e pare trovi le sue origini nel quartiere di Santa Lucia, il più antico di Napoli. Fuori dalla città non a caso si chiama napoletana.

Le varianti sono tante, ma per me il must è con il pomodoro San Marzano e un'olio fruttato medio in grado di esaltare la freschezza.

I grandi maestri di questa pizza in questo momento per me sono tre.

[Ciro Salvo a Massé](#)



La marinara di Ciro Salvo (Foto Tommaso Esposito)

L'abbiamo mangiata proprio poche sere fa ed è davvero un capolavoro di equilibrio e perfezione. Tutto è finalizzato all'esaltazione del pomodoro, la pasta è sottilissima, l'impasto è perfettamente elastico, ineccepibile. Una overture obbligata per qualsiasi pizzeria.

Enzo Coccia a Pizzeria La Notizia



La pizza marinara di Enzo Coccia (FotoPigna)

La pizza marinara di Enzo Coccia ha la componente della pasta che gioca un ruolo più importante, ma è ben bilanciata dal pomodoro e l'equilibrio viene raggiunto molto bene. Un classico che

complessivamente si è sempre di più alleggerito nel corso degli anni.

Guglielmo Vuolo



La Pizza Marinara di Guglielmo Vuolo (Foto Tommaso Esposito)

Con la sua cottura bocca di forno Guglielmo Vuolo riesce a preservare meglio di qualunque altro la freschezza del pomodoro. Una via di mezzo tra le due precedenti molto ben riuscita. Da manuale.

Quando avrete provato queste tre difficilmente potrete passare alle altre, i difetti più frequenti sono almeno due: l'eccessiva cottura che asciuga il pomodoro e l'uso di prodotti di scarsa o media qualità