

# La moda: pizza sempre più cult con la ricerca su farine e lievitazioni

## Le pizzerie

La crisi porta tutti verso il low cost. Studi e promozione su Facebook anche il pizzajuolo sta cambiando

C'era una volta un mondo immutabile, quello dei piazzajuoli. Un mestiere considerato infimo nella scala sociale partenopea. Poi, nel corso degli anni, questo lavoro è stato sempre meglio pagato e si sono create delle scuole. A partire dagli anni '80 è cresciuta anche la coscienza dell'importanza di tutelare la pizza napoletana e dopo molti sforzi l'Associazione Verace Pizza Napoletana, nata nel 1984 e presieduta a lungo da Antonio Pace prima del passaggio di testimone a Massimo Di Porzio, ha messo a punto il disciplinare per il riconoscimento europeo Stg. Nel 1998 nasce l'Associazione Pizzaiuoli Napoletano diretta da Sergio Miccu. E quest'anno Alfredo Forgione è divenuto il primo pizza-

iuolo Cavaliere della Repubblica nominato da Napolitano.

Ma con l'affermarsi dei social network e l'esplosione della crisi del ristorante tradizionale questo mondo cambia in modo repentino negli ultimi tre anni. Alcuni giovani pizzaioli napoletani, eredi di antichissime tradizioni, come Gino Sorbillo diventano protagonisti in Facebook e fanno scuola. Enzo Coccia inizia la ricerca sulla materia prima e i prodotti di territorio, Slow Food inaugura il primo master e al Nord nasce la scuola di Simone Padoan, vero astro nascente della pizza di qualità gourmet vicino Verona. Anche Roma non sta ferma, da Giancarlo Casa e Gabriele Bonci e tutto un moltiplicarsi di attenzione sulla pizza.

Oggi il panorama è ricco e variegato. «Negli ultimi due anni sono stati fatti molti passi in avanti» dice la giornalista Monica Piscitelli, autrice di una Guida alle Migliori Pizzerie di Napoli e della Campania fresca di stampa (Edizioni dell'Ippogrifo, 10 euro). «Nel mio lavoro ho contato alme-



### Protagonisti

Gianfranco Iervolino e Guglielmo Vuolo, ricerca e tradizione sulla pizza napoletana in un Pizzalab dedicato alla lievitazione di diverse farine

no 60 punti di eccellenza e la novità è costituita dal risveglio anche della provincia, dove forse ci sono anche più stimoli a sperimentare. È il caso ad esempio di Guglielmo Vuolo a Casalnuovo e Gianfranco Iervolino di Lucignolo a Boscotrecase che si sono ritrovati per un Pizzalab tra antico e moderno sulla lievitazione e l'uso di farine molto interessanti».

Quali i motivi di questo successo anche tra i gourmet? La crisi economica è il primo, ma anche l'esigenza del pubblico più consapevole di capire cosa sta sulla pizza e, adesso, cosa sta nella pizza, cioè nell'impasto. Chi si saprà adeguare prima a questa domanda avrà un successo garantito. «Certo - dice Maurizio Cortese del blog Gazzetta Gastronomica - quando Don Alfonso ha aperto il suo forno alle pizze, sono molti che si sono ricordati di quando per poter prendere punteggi sulle guide bisognava togliere la pizza dal menu. Oggi direi che è un must».

**I.pign.**