

All'Expo tutti pazzi per la pizza, capolavoro universale

**PIZZAIOLI ITALIANI
E STRANIERI
SI SFIDANO
QUESTA SERA
CON UNA SEMPLICE
MARGHERITA
L'EVENTO**

Di pizza non ce n'è mai abbastanza, in Italia come all'estero: se noi ne consumiamo cinque milioni al giorno, occupando più di 150.000 mila unità (di cui 20.000 egiziane e 10.000 marocchine, a sancire l'internazionalità del prodotto), all'estero le pizzerie tricolori sono 72 mila per un giro d'affari di 27 miliardi di euro. Il segreto di così tanto successo – parole di Franco Pepe, uno dei maggiori pizzaioli italiani – sta nel fatto che l'impasto della pizza è una specie di “stoviglia” la cui acidità può accogliere qualunque genere di “piatto”, anche dolce, ed ecco perché [Confagricoltura](#) ha organizzato – sotto il patrocinio di Expo, e in collaborazione con Agugiaro&Figna, Le 5 Stagioni, Cirio, Colavita, Granarolo, Ferrarelle, Birra Moretti e Azienda Planeta – l'evento internazionale “La pizza, Capolavoro universale” che si terrà questa sera a Milano nella Casa degli Atellani, La Vigna di Leonardo. Come dire, un capolavoro nel capolavoro, visto che in questo spazio, a due passi dal Cenacolo, il maestro coltivava la sua uva.

SENZA CONFINI

«Seguendo lo spirito di Expo, abbiamo invitato anche dei pizzaioli stranieri per sancire l'internazionalità – cioè l'universalità – della pizza» ci ha detto Gabriella Bechi, direttore della comunicazione di [Confagricoltura](#). Ecco quindi che stasera, oltre agli italiani (il napoletano Gino Sorbillo, presto protagonista del documentario di Tiziano Sossi, “Pizza, questa sconosciuta”); il veneto Graziano Bertuzzo, più volte campione italiano; Giulio Bressan, docente presso la comunità di recu-

pero di San Patrignano; il romano Stefano Callegari, inventore del Trapizzino; Gaetano Esposito, discendente di Raffaele Esposito, il marito di Maria Giovanna Brandi che nel 1889 creò la pizza Margherita in onore della Regina Margherita di Savoia; Giorgio Sabbatini, campione europeo nel 2011 e mondiale nel 2012; Guglielmo Vuolo, personaggio storico dell'Associazione Verace Pizza Napoletana) ci saranno gli “stranieri” (Pasquale Cozzolino, uno dei riferimenti per la pizza a New York; Domenico Crolla, che a Glasgow si serve delle pizze per fare dei ritratti, da Sofia Loren a Barack Obama; Johnny Di Francesco, campione mondiale trasferitosi a Victoria, in Australia).

«Ogni pizzaiolo dovrà preparare una semplice margherita, ma realizzerà anche una pizza dedicata a Expo, i cui ingredienti e la cui “idea” saranno un modo per raccontare la propria storia professionale in giro per il mondo. Lo sveleranno in diretta questa sera, l'unico vincolo sarà l'utilizzo di materie prime solo ed esclusivamente italiane», aggiunge con fierezza Gabriella Bechi.

GLI INGREDIENTI

Visto che tanto le nostre pizze, quanto quelle “straniere”, parleranno di ingredienti italiani, prima della degustazione il critico Luigi Cremona condurrà un talk show sui quattro pilastri “agricoli” della pizza – la farina, il pomodoro, la mozzarella e l'olio d'oliva – intervistando appunto i rappresentanti delle aziende che hanno contribuito a sostenere l'evento. «Il pomodoro è più che mai legato a Expo, perché nel 1867 Francesco Cirio presentò proprio all'Esposizione Universale di Parigi – allora vetrina del progresso industriale nel mondo – il suo metodo di conservazione in barattolo» racconta Luigi Cremona. Quanto alla mozzarella, poi, ci sarà un inevitabile richiamo a quella di bufala campana dop, un'altra eccellenza italiana che sembra essere nata apposta per finire sopra una pizza.

Marco Lombardi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

