

LA PIZZA + BUONA

INIZIATIVA DELLA GAZZETTA DI PARMA IN COLLABORAZIONE CON ASCOM

come
si vota

LA PIZZA + BUONA

Qual è la pizzeria
di Parma e Provincia che preferisci?Nome pizzeria e indirizzo:
Inviarlo, compito e spedire il coupon a: Gazzetta di Parma - La pizza più buona - via Mantova, 68 - 43122 Parma. Il coupon sarà pubblicato ogni giorno sulla Gazzetta. Non sono accettate fax o fotografie.COUPON SULLA
GAZETTA DI PARMABasta ritagliare
il coupon, scrivere
il nome della pizzeria
preferita e spedirlo
o consegnarlo
nella sede di Gazzetta,
in via Mantova 68E per i navigatori
su Internet?
Si vota con un clic
sull'home page
del sito di Ascom
Confcommercio Parma
www.ascom.pr.itBANNER SUL SITO
ASCOM
CONFCOMMERCIO

Iniziativa di Gazzetta di Parma e Ascom.
Si vota tutti giorni sul giornale e on line. Ogni sabato la classifica
provvisoria, foto e interviste ai pizzaioli più graditi

Chiara Pizzati

puristi la preferiscono napoletana, tonda e soffice. Ma c'è chi adora quella alta, sottilissima o croccante. Che sia al trancio o tirata, farcita o bianca, la pizza rimane un'arte.

Ma qual è la pizzeria preferita dai parmigiani? Ditelo alla Gazzetta di Parma o votate sul sito di Ascom. Non un concorso, ma un divertente viaggio per scoprire i gusti del Ducato. E le

possibilità certo non mancano: sono infatti 700 tra ristoranti e pizzerie di Parma e provincia che si mettono in gioco.

L'iniziativa, promossa dal giornale insieme ad Ascom, prenderà il via oggi e si protrarrà fino al 23 novembre. Funziona più o meno così: ogni giorno a pagina 2 della Gazzetta verrà pubblicato un coupon per votare la pizzeria preferita.

Per partecipare basta ritagliare il coupon, scrivere il nome

della pizzeria o ristorante in questione e inviarlo per posta o consegnarlo a mano nella sede di Gazzetta, in via Mantova. E per i cyborg-cultori di farina, acqua, lievito, pomodoro e basilico? Si vota in un click sul sito di Ascom Confcommercio Parma. Il banner per esprimere la propria preferenza comparirà direttamente sull'homepage. Non solo: ogni sabato il giornale accenderà i riflettori sulla «classifica» provvisoria, frutto dei dati raccolti in via Mantova e sul sito dell'associazione di ca-

tegoria. All'iniziativa verrà dedicata una pagina, con tanto di intervista e foto al locale in vetrina. Il tutto per scoprire chicche, personaggi e segreti di una pizza che lascia il segno. L'iniziativa è stata illustrata dal direttore della Gazzetta, Giuliano Molossi, e da Cristina Mazza, direttore dell'area organizzativa di Ascom. Un sodalizio consolidato nel tempo, che ha visto più volte il giornale e l'associazione di categoria collaborare per promuovere progetti a tutt'onda.

Tante le «variabili» su cui i parmigiani vengono chiamati a dare un parere: dalla mano di chi lavora, tra farina e soddisfazione, all'esperienza. Poi la scelta degli ingredienti, l'atmosfera che si respira nel locale, la gentilezza dei camerieri, la qualità del servizio, la location e, perché no, anche il prezzo. Tutto questo per arrivare a decretare la pizzeria che ha fatto breccia nel cuore (e nello stomaco) di più parmigiani. Perché è stata scelta proprio la pizza? E' il direttore Molossi a spiegarlo:

«Intanto è un piatto trasversale, che non conosce pregiudizi o tasche. Tutti mangiamo la pizza. E lo facciamo 365 giorni all'anno, che sia estate o inverno».

Molto più di un gioco: «Un'opportunità per valorizzare il prodotto pizza, ma soprattutto gli operatori del nostro territorio che si sono mostrati entusiasti fin da subito all'idea di partecipare», aggiunge il direttore dell'area organizzativa di Ascom Cristina Mazza. ♦

Piace a tutti

Pazzi per la pizza, l'irresistibile

Erica Tamani

Pazzi per la pizza? Per averne un pezzo, qualcuno si butterebbe nel pozzo? Bando ai giochi di parole. Largo alla vera(e) verità. Emblema per l'autonomia del made in Italy gastronomico, rappresenta una rassicurante tentazione cui è difficile resistere.

Cibo trasversale

Cibo trasversale, gradito alle più disparate categorie umane, allo stesso tempo è capace di accendere gli animi, dividendo gli estimatori in fazioni, rigide e intransigenti. Non è più una questione di forno, a legna o

elettrico, di spessore, alto o basso. Il gioco si complica: chi ama la pizza napoletana e chi adora la romana; chi preferisce una pasta alta, soffice e panosa; chi identifica la mozzarella con la sola bufala e chi difende quella fiordilatte. E dipanare la matassa ai giorni nostri è ancor più arduo, visto che questo cosiddetto cibo povero e umile, più che mai d'attualità, è arrivato a catalizzare l'attenzione dell'alta cucina, divenendo oggetto di studio e campo di esperimenti rigorosi (il caso è bandito, la tradizione è riletta e filtrata alla luce della scienza) accogliendo particolari lavorazioni della pasta,

utilizzando farine da cereali «insoliti» e ingredienti selezionati, insomma assurgendo al rango di cibo gourmet. Protagonista assoluta di congressi dedicati, della pizza esiste pure un'università. Gironzolando per Parma e Provincia, anche gli «afficionados» di un determinato locale e solo di quello (oltre il quale la pizza, intesa da loro, cessa di esistere), non avranno difficoltà però a rintracciare le diverse tipologie, che ormai sono entrate nel panorama nazionale e locale.

Per tutti i gusti
A partire dalla classica

napoletana, oggi Stg (specialità tradizionale garantita), di cui esiste una ricetta ufficiale, e il cui identikit in sostanza suona così: cotta esclusivamente a forno a legna, tonda con diametro non oltre i 35 centimetri, bordo rialzato, ossia «cornicione» spesso 1 o 2 centimetri, gonfio, privo di bolle e bruciature, di colore e dal profumo di pane; parte centrale spessa 0,3 centimetri, morbida e arricchita nella versione «Napoletana Margherita Extra» di mozzarella di bufala campana Dop, pomodoro fresco, basilico fresco. Un disciplinare che in qualche modo stride con la pratica aurea sostenuta da

intenditori doc nonché napoletani veraci come Giancarlo Maresca, carismatico Gran Maestro dell'Ordine delle Nove Porte, raffinato e colto gourmet che così scriveva in merito: «La pizza napoletana, nata povera, vuole fiordillate del giorno prima. L'olio extravergine la appesantisce ed i pizzaioli tradizionalmente lo usavano solo in miscela con olio di oliva, spesso terminando con una noce di strutto. Il pomodoro fresco può essere una curiosità, ma farne il vanto di una categoria "extra" è una perversione». Le divagazioni sulla tradizione iniziano con il ricorso a farine diverse come succede al Tric Trac di Legnano, indirizzo top per napoletane lievi, fragranti e ben alveolati, a lenta lievitazione naturale con impasti anche a base di farina di grano saraceno o farro. Dall'altra parte del ring, c'è la pizza romana, tipica della capitale: disco di pasta sottile, sottile con bordo più o meno bruciacciato, cotta a legna, croccantissima anzi «scrochiarella». Nel contest si inseriscono poi le pizze fini come un velo e le alte, spesse anche quattro centimetri, cotti in teglia. Le prime servite intere direttamente in teglia così da rimanere sempre calde, le altre servite in tranci farciti spesso a crudo, una volta terminata la cottura, e talora ripassati in forno. Sulla scorta di innovazioni come Simone Padoan, de «I Tigli» a San Bonifacio (Verona), l'impasto con lievito madre a pasta acida, lievitazione e lavorazione lunghissime e ottime materie prime per la farcitura, adagiata ad arte a

crudo sulla pasta cotta e tagliata a spicchi), una serie di pizze «meditate», con farine anche bio macinate a pietra, lieviti naturali e lavorazioni votate al raggiungimento di una sorta di kalòs kai agathòs, ideale mix etico-estetico di bellezza e bontà (qui al palato e per il benessere) che si traduce in: leggerezza, gusto e digeribilità.

In conclusione

De gustibus non disputandum est, ma effettivamente una pizza ben fatta è sinonimo di piacevolezza del gusto (anche quando tende a raffreddarsi è ben masticabile), quanto di salubrità: non gonfia la pancia a mongolfiera, non induce una sete assassina, non appesantisce lo stomaco. W la pizza bella e buona! ♦

LE FARINE PER PIZZA LEADER IN ITALIA

www.le5stagioni.it