

GUSTO

Associati Fipe | A testa alta in coro: «Anche il pizzaiolo lavora in cucina»

Il Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità è garanzia di gusto e professionalità



di **Luca Pelagatti**

Si fa presto a dire pizza. E a chiamarla, con sufficienza, «pizzetta» si fa peccato. Lo dimostra l'Unesco che ha elevato l'arte dei pizzaioli a Patrimonio dell'Umanità. Ma poi capita invece che pure qui, a casa nostra, la pizza finisca per suonare un po' come un ripiego, sia pure gustoso. Il parente povero della cena. E il pizzaiolo la cenerentola degli chef.

«Invece la pizza merita rispetto: è un alimento complesso, per nulla banale. E chi la prepara ha la stessa dignità dei cuochi». A ribadirlo, con passione da innamorati, gli associati del «Gruppo parmense pizzerie di qualità», l'associazione nata all'interno della Fipe di Ascom che raggruppa, grazie al lavoro di Ugo Bertolotti, coloro che credono che una Margherita sia un piatto di altissimo valore. Da difendere e far conoscere. «Siamo nati come reazione al luogo comune che vede la pizzeria come un locale di serie B - spiegano gli associati, uniti dall'amo-

re per il loro lavoro e decisi ad applicare un rigido disciplinare. Che insiste su materie prime scelte, sul valore dell'italianità, sul rispetto di regole codificate dalla tradizione. Sull'artigianalità come blasone.

«Per troppo tempo, forse, ci si è fermati, si è smesso di fare ricerca, di innovare. Ma la cucina, e la pizza è cucina, evolve e cambia senza sosta». Lo abbiamo detto: si fa presto a dire pizza. E invece c'è molto da imparare. «Ogni pizza è diversa: tra noi associati c'è chi propone pizze tirate e chi la prepara alta al trancio; ci sono grandi differenze di stile, di gusto. Ma con un ingrediente comune: l'attenzione e la assoluta artigianalità». Sì, perché, parola di esperti, l'alchimia è complessa. «La pizza perfetta per un terzo nasce dall'impasto, un terzo dal condimento e un terzo dalla cottura». Così ci sono gli impasti che sono ideali per il forno a legna e quelli che la fiammata la subiscono, pomodori pelati che si sposano ad un certo impasto ma non ad altri. Per tacere poi del fior di latte: persino



La pizza perfetta? Un terzo impasto, un terzo ingredienti, un terzo cottura



La vera sfida e il primo obiettivo per loro è fare una pizza di qualità

la forma che si da tagliando il formaggio condiziona quello che arriva nel piatto. «E poi c'è la lievitazione, che è fondamentale, e deve essere lunga. Ma anche se non tanti lo sanno persino l'acqua è importante». Ricordate tutto questo: e la prossima volta che ordinate una Napoli la guarderete con occhi diversi. «Ma non solo: noi crediamo che a questa crescita debba corrispondere un progresso nel servizio, nella preparazione del personale, nell'offerta delle bevande». Insomma, un salto di qualità complessivo. Che parte sempre dalla base: la pizza. «Deve essere chiaro che un prodotto di qualità non nasce da una macchina ma da un pizzaiolo che cura l'impasto, che fa test, che sperimenta». E se loro per primi ammettono che forse c'è stato un abuso del termine «gourmet» ci tengono però a ribadire con fierezza il loro ruolo. Perché una pizza, forse, la può fare chiunque. E' nel farla buona come merita che sta la vera sfida. E la soddisfazione di noi che la mangiamo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli iscritti

Il presidente del gruppo è Enzo De Santis

» Le pizzerie associate al Gruppo parmense pizzerie di qualità (gruppo nato in seno alla Fipe di Ascom Parma). Il presidente è Enzo De Santis della pizzeria Il gabbiano

Il gabbiano, La zagara, Il fornello, San Martino, San Martè, Le bon - Montechiarugolo, Tiratardi - Compiano, Zafferano - Baganzola, Otto mulini - San Quirico Treccasali, Il porfido - Collecchio, L'incontro - Salsomaggiore

Il protocollo

Per iscriversi otto semplici chiare regole

» Il disciplinare: ecco le regole per fare parte del gruppo. I titolari dei locali che fanno parte del gruppo devono rispettare delle precise regole.

Eccole alcune: 1. Si devono usare esclusivamente farine italiane non semilavorate; 2. Usare solo pomodoro italiano; 3. Usare solo mozzarella italiana fiordilatte o di qualità equivalente; 4. Utilizzare solo olio Evo italiano; 5. Utilizzare solo salumi/formaggi locali o di altre aree geografiche italiane di riconosciuta eccellenza; 6. Non aggiungere glutine, miglioratori o conservanti agli impasti; 7. non utilizzare basi di pizze e lavorare la pasta nel luogo dove viene servita; 8. Non utilizzare macchine a rulli o a pressione per la spianata della pizza

In via D'Azeglio | Lavoro e passione

I consigli del «parafarmacista», dall'aspirina a un buon bicchiere di vino, magari pugliese

Il pavimento in graniglia di marmo, il bancone sul fondo del negozio con accanto un espositore di occhiali da lettura, scaffali arancioni lungo le pareti colmi di integratori, sciropi e creme. A occhio, soprattutto se c'è qualche cliente che si ferma a riddosso dell'ingresso a guardare i vari prodotti, quadra con le aspettative ciò che si intravede dalla strada attraverso la vetrina della Parafarmacia D'Azeglio. ma una volta entrati ecco la sorpresa: sui ripiani più bassi degli scaffali e in qualche bella cassa di legno sul pavimento davanti al bancone fanno bella mostra di sé delle inequivocabili bottiglie di vino. Ettore Giuseppe Marzano brillante farmacista e titolare dell'attività, ci ha spiegato il perché della strana accoppiata integratori-vino: «A un certo punto

La curiosità
Ettore Giuseppe Marzano è farmacista e sommelier.



della mia vita, da gennaio a settembre del 2016, sono rimasto disoccupato, e ne ho approfittato per fare formazione. Ho studiato da sommelier, raggiungendo il secondo livello AIS, perché l'idea di vendere vino mi è sempre piaciuta. Poi ho aperto la mia parafarmacia e da un paio d'anni, avendo una SCIA ad hoc, ho introdotto nel locale i vi-



Dalla Puglia a Parma prima per studiare poi la parafarmacia e i vini per passione

ni. Tengo una decina di cantine, per lo più della Puglia, dato che sono nato a Barletta. Ma c'è qualche azienda Toscana, del Piemonte, della Sardegna e recentemente una delle Marche. Vendo soltanto vini che piacciono a me, che mi sono entrati nel cuore come il Moscato di Trani DOC che fa un piccolo produttore, un signore anziano. Alcuni vini li ho degustati nei miei viaggi, nel corso degli anni, durante le ferie». Classe 1979, approdato per studiare farmacia nel nostro ateneo nel 1998 a Parma, dove già viveva una sua sorella, anch'ella per motivi di studio, Marzano è rimasto nella città ducale e anzi uno alla volta tutti i membri della sua famiglia si sono trasferiti. «Siamo pugliesi - dice Marzano col sorriso - ormai naturalizzati parmigiani, quasi». Una provocazione sensata? «Con gli anolini in brodo non mi dispiace fare il sorbito con un goccio di Primitivo di Manduria. Mentre con lo stracotto sorseggio un Nero di Troia».

E.T.

© RIPRODUZIONE RISERVATA