



www.italiangourmet.it



La pizza è una cosa seria

SEMPRE PIÙ ESPERTI IN FATTO DI INGREDIENTI DI QUALITÀ E DI METODI DI LAVORAZIONE, MA COMUNQUE FEDELI, IN FATTO DI GRADIMENTO, A SUA MAESTÀ LA MARGHERITA. È QUANTO EMERGE DA UN'INDAGINE SULLA PIZZA E SUGLI ITALIANI PRESENTATA IN OCCASIONE DELLA PRIMA EDIZIONE DI IMPRONTI DI PIZZA, UN EVENTO PENSATO PER PROMUOVERE LA CULTURA DI QUESTO PRODOTTO SIMBOLO DELLE GENIALITÀ DEL POPOLO ITALICO

di Valeria Maffei



IL PANIFICATORE ITALIANO
Mensile
Italian Gourmet
DBInformation
Tiratura: 20.000 copie

REPORTAGE



un importante momento di confronto e condivisione, di idee ed esperienze, ideato per promuovere la cultura della pizza. In occasione della prima edizione, tenutasi a metà maggio, quattro dei più autorevoli maestri pizzaioli italiani – Renato Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe e **Ciro Salvo** – insieme a Francesco Pompolio, maestro pizzaiolo di Eataly, si sono confrontati su uno dei temi più caldi del momento, ossia l'impasto, svelandone i segreti e spiegando anche le principali scelte in fatto di idratazione, tempi di maturazione e cottura.

RIFLETTORI ACCESI SU FARINE, LIEVITI E IMPASTI

Dal sondaggio presentato è emerso che il 65% degli intervistati è consapevole dell'importante ruolo svolto dal tempo di lievitazione e dal lievito utilizzato in termini di digeribilità della pizza: un dato decisamente interessante se si pensa che la lavorazione della base della pizza è certamente il passaggio meno evidente agli occhi del consumatore. E alla domanda, in fatto di impasto, se si preferisca la versione napoletana o la variante romana, da sempre il pubblico si divide a metà: a fronte di un 25% che vorrebbe una via di mezzo tra le due ricette e un 14% che trova il tema indifferente, il 35% degli intervistati preferisce la pizza napoletana rispetto al 26% che predilige la romana. Grande fortuna, poi, continua a riscontrare la farina 00 per la creazione degli impasti (scelta dal 48% degli italiani), anche se il numero di chi si orienta verso farine multi-cereali e/o integrali (32%) e di coloro che, anche per questione di intolleranza, scelgono la gluten free (2%) è in continua crescita. Questo nuovo trend è particolarmente forte in Lombardia, dove le farine multi-cereali o integrali ricevono il 37% delle preferenze, e molto meno nel Lazio (24%) o in Sicilia (30%) che restano su questo tema più tradizionalisti.

In alto
Stefano Callegari,
inventore del
"rivoluzionario"
Trapizzino che
spopola in Italia

Oltre 8,3 milioni le pizze sfornate ogni giorno solo in Italia, acquistate almeno una volta a settimana dal 60% dei consumatori e dal 15% anche più di una nell'arco dei canonici 7 giorni. Numeri che rivelano un settore in crescita, ipotizzando la vendita di oltre 8 milioni di pizze al giorno che generano un fatturato globale annuo di oltre 35 miliardi, e che disegnano anche un modo nuovo di vedere il prodotto simbolo del made in Italy nel mondo: non più una soluzione semplice ed economica pensata per chi ha fretta, ma un alimento rigorosamente di qualità. A delineare i contorni di questo movimento che nonostante la crisi, o forse proprio a causa di essa, ha saputo evolversi e gode oggi di ottima salute, (basti pensare che gli esercizi che trattano il prodotto pizza sono oltre 127.000), una recente indagine realizzata da Demetra per conto di Eataly e presentata a Roma durante la prima edizione di Impronte di Pizza 2019,

La pizza è una cosa seria

SONDAGGIO SUGLI ESPERTI IN FATTO DI INGREDIENTI DI QUALITÀ E DI METODI DI LAVORAZIONE, MA COMUNQUE FEDELI, IN FATTO DI GRADIMENTO, A SUA MAESTÀ LA MARGHERITA. È QUANTO EMERGE DA UN'INDAGINE SULLA PIZZA E SUGLI ITALIANI PRESENTATA IN OCCASIONE DELLA PRIMA EDIZIONE DI IMPRONTI DI PIZZA, UN EVENTO PENSATO PER PROMUOVERE LA CULTURA DI QUESTO PRODOTTO SIMBOLO DELLE GENIALITÀ DEL POPOLO ITALICO



Un importante momento di confronto e condivisione, di idee ed esperienze, ideato per promuovere la cultura della pizza. In occasione della prima edizione, tenutasi a metà maggio, quattro dei più autorevoli maestri pizzaioli italiani – Renato Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe e **Ciro Salvo** – insieme a Francesco Pompolio, maestro pizzaiolo di Eataly, si sono confrontati su uno dei temi più caldi del momento, ossia l'impasto, svelandone i segreti e spiegando anche le principali scelte in fatto di idratazione, tempi di maturazione e cottura.

RIFLETTORI ACCESI SU FARINE, LIEVITI E IMPASTI
 Dal sondaggio presentato è emerso che il 65% degli intervistati è consapevole dell'importante ruolo svolto dal tempo di lievitazione e dal lievito utilizzato in termini di digeribilità della pizza: un dato decisamente interessante se si pensa che la lavorazione della base della pizza è certamente il passaggio meno evidente agli occhi del consumatore. E alla domanda, in fatto di impasto, se si preferisca la versione napoletana o la variante romana, da sempre il pubblico si divide a metà: a fronte di un 25% che vorrebbe una via di mezzo tra le due ricette e un 14% che trova il tema indifferente, il 35% degli intervistati preferisce la pizza napoletana rispetto al 26% che predilige la romana. Grande fortuna, poi, continua a riscontrare la farina 00 per la creazione degli impasti (scelta dal 48% degli italiani), anche se il numero di chi si orienta verso farine multi-cereali e/o integrali (32%) e di coloro che, anche per questione di intolleranza, scelgono la gluten free (2%) è in continua crescita. Questo nuovo trend è particolarmente forte in Lombardia, dove le farine multi-cereali o integrali ricevono il 37% delle preferenze, e molto meno nel Lazio (24%) o in Sicilia (30%) che restano su questo tema più tradizionalisti.



I PROTAGONISTI

Stefano Callegari, l'artefice della rivoluzione della pizza romana: "L'impasto non è una ricetta. Gli stessi ingredienti, le stesse dosi, la temperatura e le tempistiche di riposo e cottura possono dare risultati diversi: sta nell'abilità del pizzaiolo sfruttare la duttilità dell'impasto per ottenere di volta in volta il risultato finale voluto".

Ciro Salvo, la massima espressione della tradizione napoletana: "Farina di medio tenore proteico, impasto ben idratato e maturazione da un minimo di 18 ore a un massimo di 24 ore, sono i miei tre segreti per garantire una pizza leggera e altamente digeribile".

Francesco Pompilio, che ha guidato la definizione della ricetta della nuova pizza Eataly. "La buona pizza è il punto d'arrivo di una filiera estremamente articolata fatta da grandi professionisti appassionati, ottime materie prime e tempo, necessario per le lievitazioni ma anche per imparare, evolversi e creare la propria formula. Alla fine, però, la nostra gratificazione deve passare anche attraverso il piacere che riusciamo a trasmettere a chi mangia la nostra pizza."

Pepe, il pizzaiolo campano che il 2 giugno è stato nominato Cavaliere della Repubblica, racconta l'evoluzione del suo impasto: "il mio obiettivo è cercare di bilanciare artigianalità, tradizione e innovazione. Da un lato non si può prescindere dal saper fare proprio dell'artigiano, dall'altro l'innovazione offre nuovi strumenti per valorizzare queste competenze".

Sperimentare è una vera e propria filosofia per **Renato Bosco**, il pizza ricercatore della scuola veneta: "Mettere le mie conoscenze a disposizione di farina, acqua, lievito e sale, e ricercare quello che questi quattro elementi possono dare a me con un chiaro obiettivo in termini di qualità e caratteristiche del prodotto finale".



Foto di gruppo dei maestri pizzaioli, da sinistra: Francesco Pompilio, Renato Bosco, **Ciro Salvo**, **Franco Pepe**, **Stefano Callegari**.

L'IMPORTANZA DEGLI INGREDIENTI

Ciò che realmente colpisce è la grande attenzione dedicata agli ingredienti che compongono la pizza: il 50% degli intervistati definisce "importante" e il 38% "molto importante" poter conoscere l'origine degli ingredienti con cui viene preparata la pizza, sia l'impasto (farina, lievito) sia i condimenti: un tema, quello della trasparenza, che probabilmente deve ancora fare grandi passi avanti nella comunicazione dei professionisti e la cui importanza viene confermata dalla dichiarata preferenza dei consumatori verso pizze preparate con ingredienti biologici o IGP/DOP o Presidi Slow Food. Il 29% degli intervistati ha infatti dichiarato di preferire pizzerie che utilizzano ingredienti di qualità e il 54% sostiene che, se disponibili, sceglie dal menù pizze guarnite con prodotti IGP/DOP o Presidi Slow Food. E se si parla di gusti, la margherita resta la pizza più scelta dagli italiani (35%), un crescente successo viene registrato anche dalla diavola, indicata come preferita dal 19% dell'intero campione, e dalla capricciosa, ordinata dal 19% degli intervistati, registrando un interessante picco in Sicilia (38%).

PIZZA MIA, QUANTO MI COSTI

Se si passa ad analizzare i trend di spesa, gli italiani sembrano essere consapevoli che per la qualità vale la pena spendere: per questo, per una pizza margherita di livello, il 48% degli intervistati si dichiara disponibile a spendere 6-7 euro, mentre il 18% arriva agli 8-9 euro. Percentuali che ovviamente variano molto da regione a regione: in Sicilia e Calabria solo il 40% spenderebbe 6-7 euro, in Campania e Puglia il 38%. I 10 euro sembrano invece essere la soglia limite: anche nelle regioni con livelli occupazionali e redditi più alti, come Lombardia e Veneto, non più del 5% degli intervistati è infatti disposto a spendere più di quella cifra per una pizza margherita. •