



## Il calzone (scomparso) raccontato da grandi pizzaioli

**Il calzone.** Ricetta immancabile nei menù delle pizzerie classiche e in quelle napoletane, ma completamente ignorato dai racconti gastronomici. Si parla di **pizza napoletana, gourmet**, alla pala, con il **super cornicione, in teglia alla romana, al padellino, fritta**, in tre cotture e persino a **vapore**. Ma del **calzone** non parla più nessuno. Perché? Domanda banale, che siamo andati a chiedere a quattro esperti: i **tre vincitori della classifica 50 Top Pizza** e la sua curatrice, la giornalista **Barbara Guerra**. Abbiamo scoperto che anche se nella narrazione gastronomica è un grande assente, è lui il vero banco di prova dei pizzaioli, che la gente lo ama ancora e che anche per valutare una pizzeria napoletana classica, il calzone è uno degli ordini fissi dei recensori: per capire la maestria nella cottura, e non solo negli impasti o nei topping.

### Il banco di prova del fornaio (non del pizzaiolo)

«Credo che meriti un posto d'onore tra le pizze perché è nel calzone che si esprime una certa maestria nella cottura. Rispetto alla pizza, infatti, la ricetta del calzone richiede una cura particolare oltre che nella fase di stesa del panetto anche durante il tempo di permanenza in forno. Un buon calzone deve essere perfetto sia all'interno che all'esterno, e non è operazione semplice», spiega Barbara. «Da questo punto di vista mette in luce una figura del mondo pizza meno conosciuta, ma strategica: il fornaio. La farcitura deve essere cotta e filante e l'esterno non bruciato, ma sicuramente ben colorito». Ebbene sì, se oggi si parla di pizzaioli in generale, nel mondo della pizza napoletana le due figure del fornaio e del pizzaiolo sono nettamente distinte. «Non è solo una questione di ascesa professionale, ma proprio due lavori diversi», spiega Guerra. Normalmente un bravo pizzaiolo è stato prima fornaio, ma tanti fornai lo sono per tutta la loro carriera e sono figure fondamentali anche se meno «visibili».

### La pizza del popolo

Lo fai nella tua pizzeria? Resta stupito alla domanda, **Diego Vitagliano, patron e anima delle pizzerie 10** **Diego Vitagliano di Napoli e Pozzuoli**, terzo classificato nella classifica 50 Top Pizza Italia. «Certo che lo faccio! La ricetta del calzone per noi napoletani rappresenta una tradizione importante, il ricordo, da custodire sempre con grande rispetto». Chi sono gli amanti? «A Napoli il calzone è sempre un must, anche se ovviamente oggi è meno richiesto rispetto alla pizza tonda. Se vogliamo fare un po' di statistica, è amato più dalle vecchie generazioni, ma ultimamente anche i giovani lo stanno riscoprendo». Gli fa eco **Ciro Salvo della pizzeria 50 Kalò**, secondo classificato: «In passato il calzone era molto più richiesto perché, data la farcitura, riusciva ad appagare la sensazione di fame della gente del popolo». Prosegue **Ciro**: «Negli ultimi anni il dibattito si è concentrato più sulla lievitazione, la farina, i cornicioni delle pizze gourmet e no. Il calzone probabilmente rispetto alla pizza, data la forma e la farcitura, non è molto versatile. Non è facile riuscire a equilibrare la farcitura con ingredienti diversi da quelli che si usano sempre». Concorde anche **Diego**: «Sicuramente in questi anni sono stati tantissimi i riflettori puntati sulla pizza tonda, quella che ormai si chiama «pizza contemporanea», e il dibattito è stato importante su impasti, topping, cotture, tralasciando un po' le forme più tradizionali come può essere il calzone. Prima o poi le cose rétro, come spesso accade, ritornano di moda, e chissà se anche per il calzone sarà così».

## Il calzone del futuro per Francesco Martucci

«Prima la Margherita, poi la Marinara, poi il calzone, poi tutto il resto», è categorico **Francesco Martucci della pizzeria I Masanielli di Caserta**, primo classificato della classifica 50 Top Pizza Italia e anche eletto **miglior pizza del mondo**. «Queste sono le pizze che un pizzaiolo deve saper fare», e non per patriottismo gastronomico o per attaccamento alle ricette della tradizione: «È il più difficile da cuocere. Non mi piace bucarlo per far scendere l'effetto gonfio, il gonfiore tiene bene aperto il calzone all'interno e il vapore cucina bene gli ingredienti e lo cuoce meglio». Classico, con pomodoro, prosciutto, funghi e mozzarella, a Caserta; a Napoli viene fatto con la ricotta, mozzarella salame e pecorino. «Io la faccio ecumenico, con ricotta di bufala, prosciutto cotto artigianale di maiale nero casertano, parmigiano reggiano di vacche bianche modenesi e fiordilatte di Napoli». Materie prime di eccellenza, ma nessun'altra innovazione a un grande classico? La domanda di rito va fatta a Martucci, che la pizza la cuoce in tre cotture. «Il calzone potrebbe essere l'innovazione della tradizione. Fatto in due cotture, fritto e poi al forno». E al vapore? «Ancora non ci ho provato». Ma nella nuova cucina appena inaugurata a Caserta, ora tutto è possibile.

## Come riconoscere un buon calzone?

Lo spiega **Ciro Salvo**, della pizzeria 50 Kalò: «Il calzone va cotto rigorosamente sulla bocca del forno, e non all'interno, nel punto meno caldo dove c'è uno scambio termico tra aria calda e aria fredda. In tal modo il calzone si cuocerà in maniera omogenea anche all'interno: il ripieno non è come una pizza normale e quindi per evitare di servirlo a tavola con la farcitura fredda è importante che la cottura avvenga lentamente». Per fare un buon calzone, la ricetta parte quindi dall'impasto che deve essere sempre molto idratato e steso in modo sottile, per quanto riguarda la farcitura bisogna stare attenti a non creare spazi vuoti e l'equilibrio nel dosare gli ingredienti. Come riconoscerlo? «Affidarsi ai sensi: deve essere ben cotto, con la farcitura calda che si scioglie in bocca».



2/5

**Calzone bianco di **Ciro Salvo**, 50 Kalò - Napoli**



3/5

**Ciro Salvo, 50 Kalò - Napoli**

rassegna stampa a cura di

**dipunto**studio  
uffici stampa | pr | eventi