

OGGI

HARRY & MEGHAN LA GRANDE GIOIA DOPO IL DOLORE

L'ANNO SCORSO LEI HA PERSO IL BAMBINO CHE ASPETTAVA. ORA È DI NUOVO INCINTA. SE SARÀ FEMMINA SI CHIAMERÀ DIANA?

LUISA RANIERI

LA SORPRESA DI AL BANO

BEPIE GILLO

PAULETTA PINO

PAOLO BONDI

OGGI
 Settimanale
 RCS Group
 Tiratura: 270.000 copie
 Readership:
 1 Milione 600.000



DAL CARTONE O DAL FORNO
 A sinistra, Adriana Volpe, 47, che l'ha preparata in casa, tonda, con mozzarella e basilico. Sotto, Elisa Isoardi, 38, piega a portafoglio la sua, d'asporto. Nella foto grande, Chiara Ferragni, 33, l'ha ordinata gigante, con prosciutto.

TUTTI PAZZI PER LA

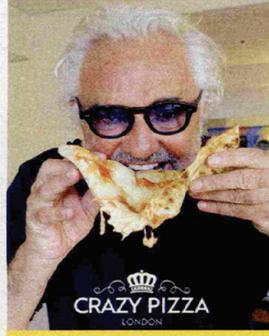
Le dritte per riconoscere quella perfetta. E riprodurla

PIATTO ITALIANO PER ECCELLENZA. È IL CIBO D'ASPORTO PIÙ CONSUMATO AL MONDO. DAL BELPAESE ALL'INDIA. MA SE L'ORIGINALE È NAPOLETANA, A CHI VUOLE METTERE LE MANI IN PASTA CONVIENE QUELLA IN TEGLIA. LA PAROLA A TRE ESPERTI

di Erika Riggi

«È semplice, economica, eccellente dal punto di vista nutrizionale e soprattutto buonissima»: sintetizza così Antonio Pace, presidente dell'Associazione verace pizza napoletana, le ragioni del successo planetario della pizza, piatto italiano per eccellenza e allo stesso tempo cibo d'asporto più diffuso al mondo. «Come

tale nasce», continua Pace, «da pizzerie che non avevano neanche i tavolini e la servivano chiusa a portafoglio, intera, a metà o solo un quarto». Tra le sue caratteristiche c'è quella di essere, almeno in teoria, facilmente replicabile: **acqua e farina, olio, pomodoro e mozzarella, tutto qui**. In realtà, l'arte della pizza è argomento di dibattito, in terra italiana,



prima che oltre confine. Se per i tradizionalisti come Pace la preparazione è una e una sola e anche i condimenti devono essere essenziali, per i creativi la pizza è un banco di prova strepitoso.

PARTENOPEA, LA TRADIZIONALE
 L'originale napoletana, codificata in un disciplinare proprio a opera dell'Avpn, è la più imitata al mondo: tonda, con il **cornicione, è bassa al centro e piegabile a libretto, quindi morbida**. Di 250 g il peso medio del panetto, che viene steso a mano, e cuoce in forno a legna a 430-480 °C, per 60-80 secondi al massimo: gli ingredienti conservano così sapore e qualità nutritive. È per eccellenza napoletana (con olio extravergine di oliva, 7 g al massimo, pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala o →



A CIASCUNO LA SUA
 Sopra, Valeria Marini, 53, con la pizza bigiusto a forma di cuore. A sinistra, Elisabetta Gregoraci, 41, con la sua pizza fcon la «pummarola 'ncoppa». Qui accanto, Bobo Vieri, 47, sceglie la classica Margherita.

→ fiordilatte di Agerola) o Marinara (con olio extravergine di oliva, aglio e origano). Altri condimenti sono possibili ma, ammonisce Pace, «non più di quattro e che siano eccellenze italiane». Basti ricordare che la 4 stagioni non è nata per soddisfare un grande goloso ma quattro commensali con gusti diversi che non potevano permettersi quattro pizze (e i gusti erano separati da bordini di pasta). Volete osare? «Una fetta di crudo ci sta bene. Oppure provate indivia, olive e capperi, o salsiccia e friarielli, o provola affumicata e peperoni». Più aperto a contaminazioni, lo chef Ciro Salvo: «Basta scegliere ottimi prodotti: una 'nduja, un capocollo o anche un prosciutto Pata Negra. Ma **mai più di 3-4 ingredienti: la pizza è l'impasto, e l'impasto non è un contenitore di condimenti**» (nel box, le sue dritte).

VARIANTI: LA ROMANA
 Alla napoletana si contrappone la variante romana. «Tonda, sottile e scrochiarella, è priva di cornicione», spiega Gabriele Bonci: «I panetti, da 150-180 g, vengono stesi tradizionalmente a mattarello e cotti in forno tra i 360 e i 400 °C. Ma sono molto romane anche la

5 Passi facili per cuocerla in teglia

- 1 Impastate 1 kg di farina non forte (proteine inferiori a 12-12,5%) con 650-700 g di acqua fredda e 5-10 g di lievito di birra. Aggiungete 25 g di sale avendo cura che non incontrate direttamente il lievito. Lavorate **lentamente**, finché non è liscio (5-10 minuti, non deve diventare caldo).
- 2 Fate lievitare in contenitore chiuso ermeticamente in luogo lontano da fonti di calore e correnti: per 8-12 ore (o, con più lievito, per 24 in frigo).
- 3 Riprendetelo e fatele palline, da 650-700 g. **Rimettetelo a lievitare** per 4 ore in contenitore ermetico.
- 4 Stendete in una **teglia sottile** e condite con il solo pomodoro. Ponete la teglia **sul fondo del forno** già caldo alla massima temperatura per 4-5 minuti. Quindi mettetela al centro per altri 5-6.
- 5 A 3 minuti dalla fine, aggiungete **olio, basilico e mozzarella** un fiorillato asciutto, come quella di Agerola, o una bufala privata del liquido di governo e fatta asciugare.

pizza in teglia o al taglio (che serve nei suoi ristoranti Pizzarium, ndr) e la pizzica cosiddetta "del fornaro". Anche sugli ingredienti, Bonci è possibilista: «Fondamentale solo una buona conoscenza delle materie prime e del loro uso».

ASPIRANTI PIZZAIOLI
 Il segreto di una buona pizza a casa? Pace risponde con una battuta: «Ordinarla in pizzeria. Anche se i napoletani hanno inventato la pizza, gli americani il modo per distruggerla: il cartone. Anticamente veniva portata a casa piegata in due, e non perdeva nulla del suo sapore». Se la regola per gustarla d'asporto è non farla aspettare troppo a chi vuole mettere le mani in pasta poiché i forni di casa non raggiungono le temperature tali da consentire la cottura veloce, **può convenire farla in teglia** (vedi box a sinistra). Ma non è obbligatorio: per chi se la cava con la napoletana (tondal) l'Avpn ha lanciato la seconda edizione del Verapiz: zacontest. Le foto delle pizze vanno inviate via Facebook dal 25 febbraio a 25 marzo. In palio, corsi professionali per pizzaioli.

Erika Riggi

TUTTI PAZZI PER LA

Le dritte per riconoscere quella perfetta. E riprodurla

PIATTO ITALIANO PER ECCELLENZA. È IL CIBO D'ASPORTO PIÙ CONSUMATO AL MONDO. DAL BELPAESE ALL'INDIA. MA SE L'ORIGINALE È NAPOLETANA, A CHI VUOLE METTERE LE MANI IN PASTA CONVIENE QUELLA IN TEGLIA. LA PAROLA A TRE ESPERTI

di Erika Riggi

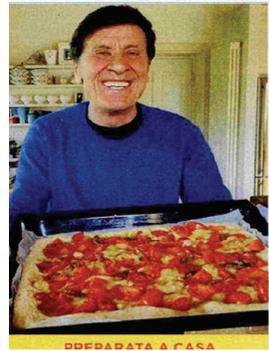
«È semplice, economica, eccellente dal punto di vista nutrizionale e soprattutto buonissima»: sintetizza così Antonio Pace, presidente dell'Associazione verace pizza napoletana, le ragioni del successo planetario della pizza, piatto italiano per eccellenza e allo stesso tempo cibo d'asporto più diffuso al mondo. «Come tale nasce», continua Pace, «da pizzerie che non avevano neanche i tavolini e la servivano chiusa a portafoglio, intera, a metà o solo un quarto». Tra le sue caratteristiche c'è quella di essere, almeno in teoria, facilmente replicabile: **acqua e farina, olio, pomodoro e mozzarella, tutto qui**. In realtà, l'arte della pizza è argomento di dibattito, in terra italiana, prima che oltre confine. Se per i tradizionalisti come Pace la preparazione è una e una sola e anche i condimenti devono essere essenziali, per i creativi la pizza è un banco di prova strepitoso.

PARTENOPEA, LA TRADIZIONALE
 L'originale napoletana, codificata in un disciplinare proprio a opera dell'Avpn, è la più imitata al mondo: tonda, con il **cornicione, è bassa al centro e piegabile a libretto, quindi morbida**. Di 250 g il peso medio del panetto, che viene steso a mano, e cuoce in forno a legna a 430-480 °C, per 60-80 secondi al massimo: gli ingredienti conservano così sapore e qualità nutritive. È per eccellenza napoletana (con olio extravergine di oliva, 7 g al massimo, pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala o →

ANTONIO PACE
 Presidente

GABRIELE BONCI
 Ideatore di Pizzarium,

CIRO SALVO
 Dopo il successo



GRANDI MAESTRI DELL'ARTE BIANCA

ANTONIO PACE
 Presidente

GABRIELE BONCI
 Ideatore di Pizzarium,

CIRO SALVO
 Dopo il successo