



Impronte di Pizza 2019: da Eataly la pizza è “una cosa seria”

Inaugurato il primo Simposio sul piatto italiano più amato al mondo e sui nuovi trend dell'Italia in fermento: quattro grandi nomi della pizza a confronto, sotto la guida del giornalista e gastronomo Luciano Pignataro.



La prima edizione di Impronte di Pizza 2019 si è svolta il 16 maggio da Eataly Roma (Foto © Eataly).

Dalla morbida e sinuosa napoletana alla croccante romana, dalla semplicità di pochi ingredienti all'opulenza della pizza gourmet. Ce n'è per tutti i gusti quando si parla di pizza, ma **“bella e buona” secondo la filosofia di Eataly non basta più**. Da qui l'idea di un progetto tutto nuovo, un vero e proprio teatro dove mettere in scena i grandi maestri pizzaioli che si raccontano e si confrontano, in nome della cultura di un grande piatto italiano.

Impronte di Pizza 2019: da Eataly Roma, il Simposio sulla pizza

Un progetto ambizioso quanto innovativo, che si è svolto il 16 maggio nella sede [Eataly di Roma Ostiense](#). **Impronte di Pizza 2019** dà “la parola a chi lascia il segno”, a chi ha lasciato la propria impronta gastronomica nel mondo della pizza, che sia a Verona piuttosto che a Napoli o a Roma, tra tradizione, innovazione e, soprattutto, qualità.

«Abbiamo pensato con gli amici di Eataly e Slow Food di dare una fotografia dell'Italia – spiega il giornalista **Luciano Pignataro**, moderatore del dibattito – perché la novità di questi ultimi anni è che non bisogna più andare a Napoli per mangiare una buona pizza ma per fortuna una buona pizza si mangia in quasi tutta la penisola. Quasi come d'incanto, da nord a sud si è creato un movimento teso a migliorare la qualità della pizza e non solamente di uno stile ma di tanti stili a confronto».

Ben **52 gli stili di pizza diversi**, come spiega **Antonio Puzzi**, responsabile Slow Food che ha collaborato al progetto:

«Pizza è una parola universale, ha infinite varianti. Nata per saziare la fame, oggi è sotto la luce dei riflettori e questo fa sì che siano in primis i pizzaioli a chiedere ai mulini di differenziare e migliorare l'offerta di materie prime, creando impasti sempre più identitari».



I piatti firmati dai maestri pizzaioli presenti a Impronte di Pizza 2019 (Foto © Malinda Sassu).

È vero, la pizza sa di buono e di tradizione ma è importante partire dalla base, partire dalle farine e dagli impasti per spiegare e aiutare il pubblico a riscoprire la qualità e il valore di un piatto così importante. Non per nulla **“Italia in fermento, impasti a confronto”** è stato il titolo e il *leit motiv* di questo primo Simposio. Un concerto di saperi e sapori di **quattro grandi nomi del mondo della pizza in Italia**

, quattro maestri in contemporanea, ciascuno con un proprio percorso, in un appuntamento destinato a diventare annuale.

A fare gli onori di casa **Fulvio Marino**, responsabile delle panetterie di Eataly e **Francesco Pompilio**, maestro pizzaiolo che ha guidato la definizione della **Pizza Eataly**, reduce dal successo dell'apertura della nuova sede a Parigi.

4 maestri pizzaioli per raccontare l'evoluzione dell'arte della pizza

A partire dalle farine utilizzate, i maestri pizzaioli **Renato Bosco**, **Ciro Salvo**, **Franco Pepe** e **Stefano Callegari** hanno svelato e raccontato le loro storie e le loro scelte in materia di idratazione, tempi e cottura.



Da sinistra il giornalista Luciano Pignataro e i maestri pizzaioli (Foto © Malinda Sassu).

Renato Bosco, il “pizzaricercatore” per eccellenza che – nella sua pizzeria **Saporè a Verona** – ha dato vita ad una vera e propria scuola veneta, unendo tradizione e innovazione in un mix perfetto di cultura e ricerca. Lavora su impasti e studia nuove farciture, utilizzando farine selezionate e lunghe lievitazioni ma spiega che «il punto di partenza rimane la tradizione e se non c'è questa non può esserci innovazione». Sua è la famosa **PizzaCrunch**, l'evoluzione della pizza in teglia alla romana, realizzata con impasto ad alta idratazione e a lunga lievitazione in forma mista, ovvero pasta madre e lievito di birra.

Da Verona a Caserta con **Franco Pepe** un “artigiano” e creativo della pizza che il prossimo 2 giugno diventerà Cavaliere della Repubblica per i suoi meriti riconosciuti in tutto il mondo. Passione e maestria ereditati dal nonno e dal padre per apprendere l’arte “non scritta” di un mestiere antico, gesti e movimenti tradotti in sapere. Niente bilance o impastatrici, solo tanta passione e volontà, studio e sacrifici:

«Il mio obiettivo è cercare di bilanciare artigianalità, tradizione e innovazione» commenta Franco Pepe «senza dimenticare la grande attenzione verso il cliente. L’impasto a mano è una mia fissazione ma solo così sono riuscito a creare una mia identità».

Dai vicoli napoletani **Ciro Salvo**, l’espressione più pura dello stile napoletano: celebre la sua pizza lievitata fino a 24 ore, rinomata per leggerezza e digeribilità. Un uomo “con le mani nell’impasto” e che più di tutti ha **modernizzato il concetto di pizza napoletana**, mettendo a punto un impasto praticamente perfetto:

«I miei **tre segreti per garantire una pizza leggera** consistono nell’uso di farina di medio tenore proteico, impasto ben idratato e maturazione molto lunga. Ho avuto la fortuna di iniziare nella pizzeria di famiglia facendo di tutto, ereditando l’impasto classico come da disciplinare. Ero curioso e ambizioso e volevo lasciare un segno nel mondo della pizza».

Stefano Callegari, romano dalla simpatia travolgente, l’**inventore del famoso trapizzino**, una pizza bianca romana a forma di tramezzino e ripiena della più classica cucina romanesca, dal cacio e pepe alla coratella. L’uomo-pizza per eccellenza a Roma, considerato una vera e propria icona nella Capitale. Nelle sue parole, il riassunto della sua arte:

«Amo molto la fermentazione e il sapore del glutine nei miei impasti. Gli stessi ingredienti, dosi e cottura possono dare risultati diversi: sta nell’abilità del pizzaiolo sfruttare la duttilità dell’impasto per ottenere ogni volta il risultato finale voluto».

Da **Eataly**, quindi, obiettivo raggiunto il 16 maggio, quello di **stimolare la consapevolezza su temi come la qualità e la scelta di materie di eccellenza** perché una pizza non è un semplice disco di pasta farcito e sfornato: per Eataly e per tutti noi la pizza è “una cosa seria”.

Data di creazione

17/05/2019

Autore

malinda-sassu