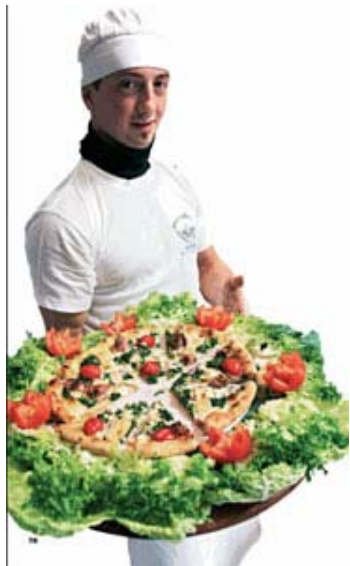


## PIZZE con il pallino della cucina

Alla semifinale del trofeo Pizzatime, organizzato da Bargiornale a Riccione, si sono sfidati 160 pizzaioli. Con sfoggio di fantasia quanto a ingredienti e forme. Ma c'è un fatto comune: la pizza, ora, attinge a tecniche e preparazioni di cucina.



**RIMINI.** Pronti, partenza, via! A metà settembre si sono accesi i riflettori sui pizzaioli, che a Riccione hanno partecipato alla prima giornata della pizza organizzata dalla nostra rivista. Nell'arena di Bargiornale, presso l'hotel Le Conchiglie, sono state allestite le attrezzature indispensabili alle lavorazioni, cui hanno fatto da corollario gli stand degli sponsor della manifestazione. Un utile momento di incontro di cui molti pizzaioli hanno approfittato, per conoscere gli olii di Coppini Arte Olearia o le nuove conserve Menu, approfondire le nozioni sulle farine speciali di Agugiaro&Figna. E scoprire la comodità dei software gestionali Cei System, oltre che apprezzare, in una mini sfilata, lo stile delle nuove divise Gi Blor's.

1. Una bella presentazione per la pizza con erbe e pomodorini. 2. Irene Olivieri prepara "Olly", specialità a base di funghi e speck. 3. Un concorrente, mentre tiene d'occhio la cottura. 4. Nicola Salvatore al lavoro.

**TROFEO.** Questa degna cornice ha ospitato la semifinale nazionale del trofeo Pizzatime, giunta alla decima edizione. Con un pizzico di emozione e qualche gesto impacciato, per chi era alla sua "prima volta"; con la verve di chi ha già calcato il palcoscenico degli eventi di Bargiornale altri, i concorrenti hanno preparato le loro specialità in diretta per la giuria, che ha avuto l'onore di selezionare le 40 pizze e relativi pizzaioli che parteciperanno alla finalissima di Montecarlo, il prossimo novembre (elenco dei finalisti a pag.81).

**PARTECIPANTI.** Un compito arduo per la quantità di pizze da assaggiare e soprattutto per l'originalità e validità delle proposte da valutare. All'evento hanno infatti partecipato un gran numero di professionisti: basti dire che sono stati della partita quasi 160 pizzaioli, provenienti da 15 diverse regioni italiane. Un panel considerevole, che può quindi ben fornire significativi elementi per tastare il polso della pizzeria italiana e che lascia intravedere interessanti direzioni di lavoro.

**ALGHE, CREME VEGETALI  
VERDURE AL GRATIN  
TRA I NUOVI INGREDIENTI**

Il dato che spicca più evidente è che i pizzaioli stanno facendo proprie alcune tecniche e ricette tipiche della cucina, che con i debiti accorgimenti sono utilizzate per nuove specialità di pizzeria. Gli spunti non mancano. Per esempio Antonio Spadoni (pizzeria Roby's, Pu), ha proposto la pizza "Gratin", la cui nota interspartita sante è data da pomodorini farciti di pangrattato, aglio e prezzemolo, su base di pizza alla mozzarella. Un modo per offrire al palato una piacevole gamma di texture differenti (friabile, croccante, morbido). Benjamin Bilali (Al Gufo, Rimini) un habitué della nostra competizione ha invece puntato su una crema a base di finocchio selvatico e spinaci lessati e frullati, che vanno stesi sulla base di pasta, insieme alla mozzarella. Un mix aromatico il cui sapore tendente al dolce è bilanciato dalla presenza di involtini di melanzane e pancetta scottati in padella, dal gusto netto. Ancor più complessa e cucinata la pizza di Antonio Trifone (Non solo pizza, Mo). La sua "Friggitella" richiede prima di tutto la preparazione di peperoni friggibili saltati in padella con panna e, a parte, di fiori di zucca ripieni di mortadella e fontina, impanati e fritti; il tutto a fine cottura tagliato a listarelle e distribuito sulla pizza, con pomodoro e mozzarella. C'è anche chi, come Domenica Alfarano (ristorante dell'Angelo, San Marino) si è spinta più in là, sull'onda della lezione dei grandi chef, ha fatto un impasto con aggiunta di aloe vera, usando per farci tura, oltre a pomodori e mozzarella, gamberoni avvolti in pasta kataifi (pasta fillo tagliata sottilissima, come spaghetti) verdurine e alghe marine.

5. Una decorazione divertente per la pizza con vari carpacci di pesce. 6. Concorrenti in attesa del proprio turno. 7. Massimo Bosco dalla Sardegna, presenta una specialità alle lumache. 8. La pizza come un veliero, creazione di Elio Ungaro. 9. Antonio Trifone da Novi (Mo).



10 e 11. Giorgio Voria di Franco's Pizza (Battipaglia) prepara la sua specialità gigante da 50 cm di diametro battezzata "Otto sapori del mediterraneo". Per ogni spicchio un gusto differente.



**CREME.** In questa edizione di Pizzatime le creme di formaggi aromatizzati alle erbe sono state un'invasione e con loro, quelle ai pistacchi, zucca, spi naci, gamberi. Addirittura abbiamo assaggiato una crema di ginseng mixata con una vel lutata di stracchino. Che i pizzaioli guardino con occhio attento alle specialità di cucina fa onore alla categoria. È un segno di apertura che si riflette nella creazione di nuove specialità. Purché non si esageri. Sulla pizza non si può mettere né tutto né troppo. Così abbiamo apprezzato Alessandro Porto (pizzeria Dea, Roma) che ha proposto la "margherita ad alta digeribilità": qui i pomodori non sono la solita salsa, ma filetti di pomodoro confit, il condimento è costituito da un'emulsione di capperi frullati con l'olio, le foglie di basilico sono fritte e il formaggio è spuma di mozzarella di bufala e panna, aggiunta col sifone a fine cottura. La vorazione impegnativa, per una margherita, ma il risultato è stato interessante e dà spunti per altre elaborazioni.

**FORME.** Molta fantasia i pizzaioli l'hanno riversata sul côté estetico, puntando a nuovi stili di presentazione, in grado di stupire la clientela. Così abbiamo visto pregevoli pizze a stella, altre che sembravano il pesciolino Nemo dei cartoni. Ancora: pizze a cuore o a ruota di carro con tanto di raggi fatti con l'impasto; e per finire una pizza a forma di gallo, in cui le vele erano pezzi di impasto cotto e infilzato su stecchini, con un farcio a base di crostacei e frutti di mare. Curiosa anche la pizza "millefoglie": si realizzano due palline di impasto che vengono cotte separatamente nel forno; poi si tagliano in senso orizzontale, e si farciscono con ingredienti differenti in ogni strato, sovrapponendoli a mano a mano. Un rapido passaggio in forno e questa specialità è pronta da servire, ma tagliata a spicchi, come una torta. Un'idea anche da proporre come antipasto o snack da aperitivo. Annotazione finale sugli impasti. Tutti i concorrenti hanno sostenuto di trattare solo impasti a lunga lievitazione. Poi chi per "lunga" intende 12 ore, altri addirittura 3 giorni o più. Ma allora, quanto è elastica 'sta lunga lievitazione? Il dibattito è aperto.



### METTI IL "VIAGRA" NEL PIATTO

Nicola Salvatore, (pizzeria Stella d'Abruzzo, Lanciano, Ch) ha ideato un mix al peperoncino, il viagra d'Abruzzo. È una crema a base di 7 tipi di peperoncini, 7 erbe aromatiche, alici, capperi, pomodoro concentrato, olio (in vendita a 6 euro, conf. da 100 g). Con questa misce la hot Salvatore ha vinto nel 2006 il campionato di pizza piccante.

[www.pizzabruzzodoc.org](http://www.pizzabruzzodoc.org)

## Vincono le CARTE che sanno raccontare

**Al trofeo per il Miglior menu pizza si mettono in luce liste che esaltano la tipologia delle proposte. Ma sono ancora pochi i locali che puntano sulla "carta".**

**RICCIONE.** Forse è arrivato il momento di ripensare il menu pizza. Già, perché se alcuni buoni esempi non sono mancati, le carte presentate al primo trofeo dedicato alla carta delle pizze non erano certo esemplari. Intendiamoci, non c'era quasi niente di sbagliato nelle classiche liste che la giuria di Bargiornale ha valutato. Ma non c'erano nemmeno, salvo poche eccezioni, nuovi modi di segmentare le proposte di pizza e cucina. L'evento, tenutosi a Rimini in contemporanea con la semifinale di Pizzatime lo scorso 17 settembre, ha visto in competizione un centinaio di liste provenienti da tutta Italia. Dunque, un piccolo ma significativo panorama. Linee generali? Domina la formula classica: l'ordine segue quello del pranzo, quindi la carta inizia con antipasti, primi, secondi, e solo alla fine vengono presentate le pizze spesso nemmeno suddivise tra classiche e di fantasia. Anche qui si continua con la normalità: ovvero si trova solo nome della pizza, ingredienti, prezzo. Mancano gli abbinamenti consigliati con birre o vini o l'indicazione di materie prime di particolare pregio utilizzate e via dicendo. Insomma, un modo vecchiotto, anche se sperimentato, per impostare il menu che sicuramente non fa danni, ma non porta nemmeno benefici.

**MODELLI.** Fanno eccezione, fortunatamente, alcune carte. Sono quelle che raccontano, più che limitarsi a illustrare, la proposta della pizzeria. Nella lista de LaVentola divada (Li), per esempio, il bravo Antonio Polzella dedica uno specifico menu solo alla pizza lasciando i primi o i secondi piatti ad altre liste. Alcune buone idee di Polzella? Per esempio quella di dedicare la prima pagina della carta alle ricette presentate in vari concorsi. Ricette innovative che danno subito al cliente l'impressione di trovarsi in un locale dove vitalità e ricerca gastronomica sono all'ordine del giorno. Cidea è buona e può essere replicata anche da chi solitamente non partecipa a concorsi: in "prima pagina", per esempio, si possono presentare le ricette nate dalla creatività del pizzaiolo o quelle consigliate per la stagione in corso e così via. Nella sua carta Polzella prosegue presentando le pizze classiche (quella decina che non devono mai mancare), ma lo fa mostrandole con una piccola fotografia e riportando gli ingredienti in ben tre lingue. Molto intelligente anche la sezione successiva: sono le pizze regionali, una ventina di ricette, dalla Val d'Aosta alla Sardegna, pensate e realizzate con l'utilizzo di ingredienti territoriali e il consiglio di abbinamento con un vino regionale



**IL NUOVO MENU PIZZA  
HA FANTASIA  
E PERSONALITÀ**

Un capitolo è dedicato alle pizze per bimbi; un altro alle fitness (ricette non necessariamente caloriche, anzi in qualche caso "dietetiche") e un altro ancora a quelle senza glutine. In chiusura anche sei pizze dolci. Insomma, se il menu deve sapere raccontare quanto proposto da un locale e, soprattutto, mettere in luce i plus offerti, quello de La Ventola ci riesce bene. Anche perchè sa indirizzare il cliente verso proposte diverse dalla solita Margherita, spesso scelta per "pigrizia" da parte di un cliente che trova in carta ben pochi stimoli per ordinare qualcosa di diverso dal solito. Naturalmente quello de La Ventola non era il solo buon esempio. Abbiamo apprezzato molto quei menu che dividono l'offerta per tipologia di cliente (bambini, celiaci, eccetera), di preparazione (pizze classiche, speciali, del territorio), di formato (normali, giganti, bianche). Fanno immediata chiarezza sulle possibilità di scelta offerta al cliente e, soprattutto, lo spingono a leggere anche le proposte particolari che costano e rendono un po' di più.



## La FINALE a Montecarlo che vinca il migliore

**L'agguerrita semifinale di Riccione ha decretato i 40 partecipanti alla finale di Pizzatime 2007.**

**RICCIONE.** Una semifinale dai grandi numeri. Quasi 160 i partecipanti, mai così tanti, provenienti davvero da tutta Italia che si sono contesi uno dei quaranta posti della finalissima di Pizzatime organizzata da Bargiornale, che si terrà a Montecarlo i prossimi 12, 13 e 14 novembre, giunta quest'anno alla decima edizione. Sede dell'evento lo splendido Montecarlo Beach, hotel di gran lusso posto all'estremità del Principato di Monaco.

**SELEZIONE.** Dura, come e più del solito, la selezione condotta dalla giuria. I tantissimi concorrenti hanno presentato ricette di grande qualità e gusto. Dimostrando di sapere stemperare la tensione che accompagna un appuntamento del genere con una grande professionalità. Una caratteristica che emerge dalla grande cura posta nella selezione delle materie prime utilizzate per le farciture, delle farine usate per

l'impasto o dei tempi di lievitazione e di cottura. In finale i partecipanti dovranno riproporre, come da regolamento, le stesse ricette con gli stessi ingredienti. I nostri consigli ai finalisti (e quanti intendono partecipare il prossimo anno)? Curare l'impasto e i tempi di lievitazione, scegliere con grande attenzione le materie prime, provare e riprovare in queste settimane che mancano all'appuntamento, la ricetta. Anche solo una fetta di salmone affumicato in meno o in più può fare una grande differenza sul risultato.

## I MAGNIFICI 40

Agostini Alessio. al PennabAndalo (h): Bono Claudio, il San Michele, Senone (h): Bosco Massimo. NewTrain, Tempio Pausania (Dt): Bosio Andrea. 11 Pensiem, Torino, Bressan Giuliano, La Roda. Almisano di Lonigo (Vi); Brogna Carlo Jar Pin. da Carlo, Pinarella Di Cervia (Ra): Calan Gianni, pizz. Penelope, Padova: Camonita Vincenzo. Pineria Rimini. Patemò (Ct); Cardone Vincenzo, Rosa Dei Venti, Mede (Pv): Carlin Andrea, Tutto Pina, Mirano Adriatico (Rn); Chierchia Salvatore, La Bruschetta, Anzio (Roma): Cilia Massimiliano. Piazza Garibaldi, Porto Torres (Ss): Corsucci Daniele. Nido Del Corvo, Sassocorona (Pu); Cravero, Giuseppe. Il Babba', Vetralla (Vt): De Leo Gustavo, Rail Cafè, Cattolica (Rn); Frontenivitaliano, Pina Squillo, Rosolini (Sr): Gaccione Luca. Pizzeria Due Più Due. Tai Di Cadore (M): Galli Giuseppe, rist Bar pin. Ariga. Rivanurra (Rn): Gioia Antonio, La Taverna Del Brigante, Matinella (Sa): Gravina Salvatore, Bellavista, Roggiano Gravina (Cs); Liberato Enrico. Fonti Di Recoaro, Bruni (Pv): Lombardo Maurizio, rist Pin. Da Giorgio. Cesenatico (Fc): Magliano Manuela, Traiinnria Risorgimento, Caltignaga (No); Maresca Michele, L'oasi Della Pizza, San Manano Sul Samo (Sa); Melis Daniele. San Gavino, Porto Torres (Ss); Olivieri Irene. Pizza Da Re, San Mariino Buon Albergo (Vr): Pagni Omar, rist Pizz. Apollo 13, Uliveto Terme (Pi): Piacquadio Carlo Alberto. Boliega Della Pizza, Brembate Sopra (Bg): Polzella Antonio, La Ventola, Vada (Li); Piano Domenico, Pizzeria Ca' Bnisa'. Vago Di Lavagno (Vr): Porto Alessandri, Dea Di Roma, Roma, Reina Stefano, Zia Piera, Chiavari (Ge): Sabatino Emanuele, Il Messinese, Siracusa, Sabbatini Giorgio, pin. Matygio, Aff i (Vr): Salvatore Nicola. Stella D'abruzzo. Lanciano (Ch); Santoro Giuseppe, Pianeta Pizza. Giardini Naxos (Me): Serra Antonio, S'ispidudue, Ossi (Ss): Villegas Cantu Giorgio, El Tapiro, Borgo Valsugana (h): Zamfir Ciprian. Le Pianette, Pavona (Roma): Zompatori Alessandri, Il Mago Della Pina. Ferentino (h.).