

**Gusto**  
**Roma festeggia**  
**la pizza,**  
**piatto simbolo**  
**dell'Italia**

Ottaviano a pag. 18

A Roma fino a venerdì, per la prima volta, un evento diffuso celebra una delle pietanze simbolo del Paese. La classica pomodoro e mozzarella cede il passo a varianti dai sapori di mare, con pesci e crostacei crudi

Arriva da Napoli, per la prima volta, a Roma anche la finale nazionale Top 50 Pizza che decreterà i nomi delle migliori pizzerie dello Stivale

# Pizza

## La tradizione di Napoli alla conquista dell'Urbe

### LA FESTA

**D**a ieri (e fino a venerdì) Roma è anche la capitale italiana della pizza. Per la prima volta - domani alle 19 al Teatro Argentina - arriva da Napoli perfino la finale nazionale Top 50 Pizza che decreterà i nomi delle migliori pizzerie dello Stivale.

### IL FENOMENO

«Roma», afferma Luciano Pignataro, ideatore dell'evento assieme a Barbara Guerra e Albert Sapere, «ormai da diversi anni mostra una straordinaria vivacità sul versante pizza. Qui si avverte un fermento unico, qui troviamo una vera e propria community di appassionati». «Qui», spiega ancora, «è diventata un'ossessione positiva ricercare i piccoli pro-

ducenti alimentari, valorizzare i mercatini, esaltare i prodotti naturali». Filosofia che spiega perché è sbagliato definire banalmente gourmet il nuovo rinascimento delle pizzerie. «È un errore della critica ufficiale gastronomica», sentenzia, «che ha trattato il fenomeno pizza come appendice della ristorazione. Ma generalmente il pizzaiolo non ha studiato, non se la tira come certi chef. La pizza è popolare anche nelle sue massime espressioni; nelle pizzerie vanno le famiglie. Non esiste la pizza gourmet, piuttosto esiste la pizza che comincia a entrare negli ambienti importanti, negli alberghi internazionali, perché ai ricchi piacciono le cose semplici». La pizza ha sicuramente in più il valore aggiunto della storia. Basti, a dimostrazione, la grande eco mediatica mondiale due settimane fa per la sco-

perta a Pompei dell'affresco che dimostrerebbe la primogenitura della margherita (contesa tra tanti Paesi a differenze degli spaghetti "inventati" sicuramente da cinesi o italiani). «Non basta», scrive Luca Cesari in *Storia della pizza* (ilSaggiatore, 348 pagine, 19 euro) da poco in libreria, «che la pizza di oggi sia buona e nemmeno che lo fosse quella di vent'anni fa... Come se le sue origini, la costanza con cui è stata prodotta nei secoli e il legame con il territorio fossero parte in-

**NON ESISTONO  
VARIANTI GOURMET  
MA CONTA LA STORIA:  
UN AFFRESCO TROVATO  
A POMPEI DIMOSTRA  
LE ORIGINI ITALIANE**

tegrante dell'impasto stesso, una sorta di ingrediente aggiunto che si percepisce a ogni morso».

### LE TENDENZE

Ovviamente anche la pizza non è immutabile, anzi vive (e subisce) gusti e umori dell'epoca. «In questa estate 2023», prevede Pignataro, «si conferma il successo della pizza vegetale con la novità degli inserimenti sempre più marcati del pesce. Ma come si usa adesso: non alici, come da tradizione, ma pesci e crostacei crudi, tipo gamberetti, con la preferenza dei gobbetti». Cambia anche l'uso delle salse, che spesso diventano vere creme, come quella alla parmigiana proposta qui dal romano Pier Daniele Seu. «Una volta stesa la nostra pizza», suggerisce, «mettete un velo di pomodoro, le melanzane cotte al forno (condite e tagliate a losanga, 8 minuti a 250°), la

mozzarella, la provola affumicata e infornate. In uscita, terminate con la crema di parmigiana, una grattugiata generosa di parmigiano e basilico». Trucchi come questo saranno svelati durante la *Pizza Roma Week*, evento diffuso organizzato con il Comune di Roma, quando in oltre 40 locali si terranno cene a quattro mani con chef stellati, jam session con pizzaioli di altre regioni, esibizioni di pizza acrobatica, abbinamenti con vini e birre, concerti, live painting. Un viaggio nel gusto per scoprire le tendenze e gli abbinamenti più audaci.

**Carlo Ottaviano**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La ricetta

### IL CONDIMENTO PER LA PIZZA PARMIGIANA

**Ingredienti per la crema:** 3 melanzane, 1 lt di salsa di pomodoro cotta, 100 g di parmigiano, basilico, olio per frittura. **Per completare la pizza:** pomodoro, mozzarella, provola affumicata, melanzane al forno, parmigiano, basilico. **Procedimento per la crema:** tagliare le melanzane a cubetti di circa 1 cm e friggere in abbondante olio a

180 °C; una volta dorate, asciugarle su carta assorbente. In una teglia da forno, mescolare la salsa di pomodoro cotta, le melanzane fritte, il parmigiano e il basilico e infornare a 180 °C per circa 20 minuti. Frullare poi il tutto per ottenere una crema liscia e densa; durante questo passaggio, se la consistenza dovesse essere troppo lenta, addensare aggiungendo un po' di parmigiano.



## I ristoranti



### CASERTA

## Il segreto del gusto è la temperatura

In attesa di scoprire domani il campione del mondo Top Pizza 2023, resta meta da visitare la pizzeria prima nel 2022, dove Francesco Martucci si esalta nella «ricerca su impasti a regola d'arte e nelle cotture precise». In alcuni casi, addirittura, a tre diverse temperature (100° al vapore, 180° fritto, 400° al forno). Nella Domenica il ragù è cotto per 10 ore. Tra quelle al forno, visto dove siamo, consigliamo la Made in Caserta (con pomodoro riccio, bufala, salsiccia di maiale grigio).



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Imasanielli - Viale Giulio Doucet 11 - Caserta - 0823 1540786 Chiuso: lunedì - Costo: singole pizze da 6 a 14 euro (18 col tartufo)



### ROMA

## Ricotta e visciole, per chi ama il dolce

Sesta in Italia e ottava nel mondo nella Top Pizza 2022, in quale posizione troveremo domani Pier Daniele Seu? «Una vena creativa pazzesca la sua che in ogni menù stupisce, coinvolge e raggiunge equilibri perfetti», scrivono i giurati. L'impasto è sempre superlativo con il cornicione alto goloso al naturale e la base bassa mai troppo umida. Nelle proposte dei fritti il Suppli Contrariato e la Crocchetta polpo e patate creano dipendenza. Tra le pizze dolci da non perdere quella alla ricotta e visciole.



Seu Pizza Illuminati - Via Bargoni 10 e Via Liguria 28 - Roma - 06 5883384 Chiuso: martedì - Costo: pizze da 8 a 21 euro