



Luciano Pignataro
WineBlog

Dalla parte del cliente

La pizza è la nuova frontiera della gastronomia italiana. Da alcuni anni è diventata protagonista assoluta con aperture continue in tutta Italia di locali molto belli e soprattutto con l'affermarsi di una presenza sempre più qualificata anche all'estero.

Insieme alla pasta è il cibo che parla italiano nel mondo.

Si studiano gli impasti, si cercano ingredienti sempre migliori: così la pizza, più di ogni altra cosa, riesce ad interpretare il cambio delle abitudini alimentari della nostra società presentandosi all'appuntamento con le nuove generazioni come cibo buono, salutare, economico, allegro e conviviale.

Oltre allo stile napoletano sono cresciute negli anni altre scuole di pensiero: c'è ovviamente Napoli fuori Napoli, ma anche Roma, il movimento dei nuovi pizzaioli veneti, il diffondersi di nuove tendenze.

Si sentiva perciò l'esigenza di fare una guida, libera e autonoma, non condizionata, dalla parte dei clienti e degli appassionati. Abbiamo, quindi, pensato di proporre qualcosa di nuovo e di efficace, di utile e onesto. Così abbiamo formato una squadra di quasi cento ispettori coordinati a livello regionale da persone esperte che hanno girato anonimamente nelle pizzerie di ciascuna regione. Siamo infatti convinti che l'anonimato faccia la differenza in questo tipo di locali perché parliamo di prodotti artigianali e di accoglienza spesso rivolta a centinaia di clienti al giorno.

Abbiamo poi lanciato, tra gli ispettori, un sondaggio che rispetteremo fedelmente dal quale emerge una bella mappa della eccellenza italiana. Non siamo infallibili, certo, ma siamo sicuri che in questo modo, visitando in anonimato e pagando il conto, abbiamo costruito un quadro attendibile e soprattutto non condizionato da nessuno.

Questo progetto ha chi ci crede: Formamentis, una società impegnata nella formazione da molti anni che ha investito in 50 Top Pizza e che garantisce, proprio come un editore, l'autonomia completa della redazione giornalistica e, dunque, delle scelte. Qualcosa che è sempre più raro trovare in Italia e di cui siamo particolarmente fieri e orgogliosi perché la missione dei critici e dei giornalisti è quella di servire chi legge, prima di ogni cosa.

Questo è 50 Top Pizza: libertà, autonomia e competenza.

E, allora, buona pizza a tutti!

Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert Sapere