



La pizza degli altri

Quando un italiano è all'estero può anche sentirsi fare una domanda impensabile: voi come dite pizza?

Sicuramente si possono fare delle riflessioni sulla scarsa capacità del nostro paese di difendere noi stessi, soprattutto in materia di agroalimentare. Ma, forse, l'aspetto più importante di questa domanda è un altro: che, cioè, la pizza è un alimento talmente popolare, confidenziale e goloso da diventare immediatamente tradizione di una comunità.

In effetti la memoria storica ci ricorda che le cose non stanno proprio così, ossia che la pizza è sicuramente nata a Napoli e portata in America da emigranti napoletani e siciliani; qui poi è diventata un alimento mondiale grazie alle grandi catene che dominano la scena.

Oggi la città con il maggior numero di pizzerie è San Paolo, la seconda è New York e Napoli, con 3.600 locali è solo terza. E non è detto che anche altre megalopoli, a breve, possano scalzarla.

La pizza è un piatto da mangiare su cui si mettono i prodotti del territorio. Nulla di più strano se oltre alla classicità di una margherita le forme e i modi della pizza si siano moltiplicati nel corso dei decenni oltre ogni misura. E non possiamo neanche escludere che questo processo continui ad ampliarsi.

Nel corso di questo periodo si sono imposti anche altri stili soprattutto in Brasile e in America. In genere la tendenza è sempre caricare un po' gli ingredienti rispetto alla essenzialità dello stile napoletano. Più si entra in società ricche e opulente, più aumenta la quota di formaggio.

Ma anche queste tendenze fanno parte del patrimonio gastronomico mondiale, da quello brasiliano alla New York Style. Variano gli impasti, diversi sono i condimenti ma la filosofia resta sempre la stessa: un cibo popolare.

Noi cerchiamo, con 50 Top Pizza, di raccontare anche queste realtà così lontane e così vicine.

Seguitemi in giro per il mondo, non solo in Italia.

Luciano Pignataro, Barbara Guerra, Albert Sapere