

Viaggi La Dolce vita /3

Il forno di San Bonifacio, in Veneto, e il dibattito con gli Stati generali Le «classiche» con burrata e prosciutto oppure tonno e cipolla

Stracciatella, pistacchi e crudo di gambero rosso Il «Manifesto» della pizza Qual è lo spessore migliore per la pasta?

Scorribande

di Roberto Perrone



La pizza, uno dei simboli dell'italian way of life. Molto imitata e anche molto maltrattata, ahimè. Una volta, a San Francisco, lessi su una guida che la miglior pizza si mangiava in un certo locale. Nome inequivocabilmente italiano, ma gestori (cuoco compreso) portoghesi. Proprio come in Mystic pizza, film (1988) con una giovane e avvenente Julia Roberts. Recentemente, a Napoli, c'è stata una pacifica rivolta contro chi (il Gambero Rosso) aveva proclamato la pizza veneta la migliore d'Italia. Uno scorribandista non fa classifiche, si diverte. E in Veneto la pizza è ottima. Per chi, poi, vorrà partecipare al dibattito, c'è «Pizza up», dal 5 al 7 novembre a Vighizzolo d'Este (Pa-

Materie prime

L'idea: offrire due materie prime al massimo, con la pizza lievitata naturalmente e farine macinate a pietra

dova), dove si riuniranno gli Stati generali della pizza con la collaborazione del Molino Quaglia. Obiettivo: un «Manifesto della pizza contemporanea».

Nel frattempo tocchiamo alcuni dei migliori forni della regione, dalla pizzeria Grigoris di Ruggero Ravagnan a Claudia Tosello, della pizzeria Arcobaleno di Pettorazza Grimani che, dopo aver lavorato in un maglificio per vent'anni, ha realizzato il suo sogno multicolore e multisapore. Ma il vero alchimista della pizza è a San Bonifacio: Simone Padoan, l'inventore della pizza gourmet. Cresciuto in mezzo alle pizze da quando aveva 6 anni (un gusto di famiglia), Simone ha aperto i «Tigli» nel 1994 con suo fratello. Nel 1999, con il lavoro che

Le nostre scelte

non gli dava soddisfazioni dal punto di vista emozionale, indeseo se cambiare o non cambiare, ha investito sulla conoscenza: lievitazioni, sapori, i prodotti migliori. Nascono le sue pizze da «degustazione». Ormai classici come la pizza burrata e prosciutto crudo e quella con la tagliata di tonno con la cipolla di tropea (ora abbandonata per rispetto di questo pesce a rischio estinzione).

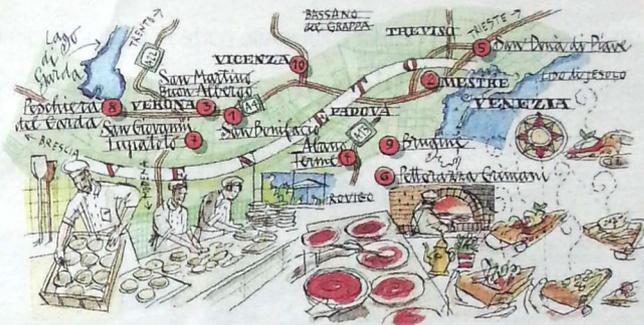
- 1) **Pizzeria I Tigli**
Simone Padoan
Via Camposol, 11
San Bonifacio (Vr)
Tel. 045-6102606
- 2) **Pizzeria Grigoris**
Ruggero Ravagnan
Via Asseggiano, 147
Mestre (Ve)
Tel. 041-915501
- 3) **Pizzeria Saporè**
Renato Bosco
Via Ponte, 55 San Martino
Buon Albergo (Vr)
Tel. 045-8781791
- 4) **Tommy Pizza**
Ruben Sarti
Via Santuario, 21
Loc. Montortone
Abano Terme (Pd)
Tel. 049-8630242
- 5) **Pizzeria Fantasy**
Gent Dodaj
Via Cesare Battisti, 49 San
Donà di Piave (Ve)
Tel. 0421-336141
- 6) **Pizzeria Arcobaleno**
Claudia Tosello
Via Santuario, 188
Pettorazza Grimani (Ro)
Tel. 0426-504295
- 7) **Pizzeria Ristò**
Daniele Donatelli
Via Ugo Foscolo, 32 San
Giovanni Lupatoto (Vr)
Tel. 045-9251524
- 8) **Pizzeria La Plume**
Roberto Porcu
Viale Risorgimento, 1/A
Peschiera del Garda (Vr)
Tel. 045-7550584
- 9) **Pizzeria Nuvola Rossa**
Alessandro Lunardi
Via Roma 56
Brugine (Pd)
Tel. 049-9730144
- 10) **Pizzeria Giorgio e Chiara**
Giorgio Marchesan
Via Ca' Balbi, 377 Vicenza
Tel. 0444-911004

offre due materie prime al massimo, con la pizza lievitata naturalmente, con farine macinate a pietra, con una speciale fermentazione, infine con uno spessore più alto, un'altra consistenza. La pizza non è più un discorso sottile che scompare sotto il peso degli abbinamenti, o viceversa, ma si tratta di due sapori che si fondono. «Non so se chiamarla pizza. Ai clienti dico: chiamatela come volete». Del resto il mondo cambia e muta anche il modo di vivere e di amare la pizza. «Perché le pizzerie devono essere per forza tutte uguali?». Nelle pizze di Simone gli ingredienti si vedono e soprattutto si sentono. E allora via con la degustazione: Liguria (scaglie di pecorino, olive di Taggia ed emulsione di pinoli e basilico); Tagliata di So-

rana (insalatina al limone e guancia-
le di cinta senese «Paolo Parisi»); Crudo di gambero rosso, finocchio, stracciatella e crema di pistacchi; Dall'orto, la primavera (piselli, asparagi verdi, carota nera, cipolla rossa di Tropea e formaggio Taleggio). E la pizza diventa veramente «mistica».

Il mix perfetto

Non è più un disco sottile che scompare sotto il peso degli abbinamenti, ma si tratta di due sapori che si fondono



La ricetta

Seppie, aglio e peperoncino

di Simone Padoan



Ingredienti (una pizza): 270 g di pasta a fermentazione naturale, stesa su placca e lievitata; 90 g di fior di latte; 180 g di seppioline; 1 spicchio di aglio; 1 peperoncino; 70 g di pomodori datterino; qualche foglia di basilico fresco; pane tostato grattugiato; olio e.v. oliva tonda Iblea; sale di Maldon; pepe bianco.

Preparazione: pulite le seppioline; asciugatele con carta assorbente e arrotolatele a cilindro, avvolgetele con pellicola per alimenti e passatele in abbattitore o nel freezer finché non si saranno congelate. In un pentolino mettete un bicchiere d'olio, aglio pelato e peperoncino intero, riscaldate leggermente, poi spegnete e lasciate in infusione. Togliete la pellicola dalle seppioline e tagliatele a strisciole sottili. Scaldate una padella, mettete un po' dell'olio preparato e le seppioline. Saltate per qualche minuto. A piacere, potete aggiungere pane tostato e poi grattugiato.

Tenete al caldo. Tagliate i pomodori a cubetti piccoli e amalgamateli al basilico tritato con olio piccante e sale. Disponete sulla pasta il fior di latte tagliato a cubetti e infornate. Tagliatela in 8 parti: su ognuna disponete la battuta di pomodoro al basilico e un po' seppioline calde. Conditte con l'olio rimasto, decorate con foglioline di basilico e servite.

*Ristorante Pizzeria I Tigli

BINDA ITALIA SRL - 800 633 328 - WWW.BINDAGROUP.COM/KENNETHCOLE

VOTA SU CORRIERE.IT
Il più votato: Pasta Fresca
La Federciana. Avigliano (Pz)