

IL SALUMIFICIO CHE FA SCUOLA DI PIZZA

Cresce l'interesse dei maestri degli impasti per affettati di qualità. Il motivo? Maggiore conoscenza delle materie prime, anche grazie a corsi ad hoc. Come quello avviato da Levoni, dove s'impara ad usare al meglio le farciture tradizionali. E anche quelle più inedite, protagoniste di versioni sofisticate

di **Benedetta Moro**

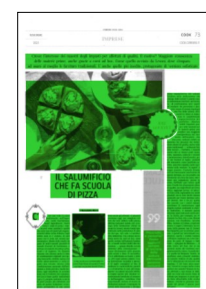
C'

era una volta la pizza tradizionale: nell'impasto, nella lievitazione, negli ingredienti. Pochi erano i colpi di scena. I tempi però sono cambiati e quello che resta uno dei piatti più rappresentativi della cucina italiana, negli ultimi anni si è evoluto, di pari passo con il resto del mondo gastronomico. Merito dello studio da parte di molti maestri pizzaioli di metodi ricercati di lievitazione e dell'uso di materie di prima scelta, locali e di stagione. Un binomio vincente che diventa anche la base di combinazioni originali con topping innovativi, definite spesso nei menu «pizze gourmet» e, come riporta una recente ricerca della Confederazione nazionale dell'artigianato e della piccola e media impresa, oggi classificate al secondo posto tra le richieste dei consumatori (12%) dopo quelle tradizionali (79%). E, proprio andando a caccia di gusti sempre più sofisticati, nel corso di questa evoluzione si scoprono protagonisti in una nuova veste anche gli affettati. «I pizzaioli mostrano oggi una maggiore cultura del loro utilizzo sulla pizza», afferma Giovanni Araldi, che si occupa della formazione clienti ed eventi in Levoni, storico brand specializzato nella produzione di salumi dal 1911, con sede a Castellucchio (Mantova). Una cultura incentivata anche da corsi ad hoc, come quello avviato dall'azienda lombarda. «I nostri tecnici dediti alla formazione — spiega Marella Levoni, direttrice della comunicazione — vanno direttamente nelle pizzerie, nelle scuole o dove c'è necessità».

E lì si soffermano su teoria e pratica. «Per ogni salume, infatti, ci sono determinate modalità e spessori di taglio consigliati al fine di esaltarne le caratteristiche gustative o di attutirne le note più impegnative: un salame piccante affettato troppo spesso può risultare eccessivamente invadente al momento dell'assaggio», sottolinea Gian Luigi Restelli, dottore di ricerca in Produzioni animali e impegnato in Levoni nella formazione e divulgazione organolettica dei salumi. Un'altra utile indicazione che emerge dalle lezioni è quando usare determinate farciture sul lievitato. «Il professionista deve sapere ad esempio che prosciutto e pancetta vanno di norma impiegati alla fine della cottura, altrimenti in forno si snaturano le caratteristiche organolettiche del prodotto», chiarisce Araldi. Imparare queste e altre nozioni sulle materie prime crea peraltro una maggiore consapevolezza nel momento dell'acquisto. «Da una parte, notiamo infatti un aumento dei pizzaioli che richiedono salumi di qualità, anche sulle pizze tradizionali — evidenzia Marella Levoni —. Dall'altra, i maestri vanno oltre ai classici quali crudo, cotto, salamino, salsiccia e würstel e sperimentano, introducendo, pure sui formati al taglio, prodotti più innovativi, come porchetta arrosto, pancetta coppata, lardo pancettato nella versione «ai sapori» e coppa arrosto». L'azienda diventa così un interessante osservatorio di questo lievitato, su cui peraltro sta investendo da circa due anni, attraverso una mappatura, ancora in corso, dell'Italia «per vedere quali sono i locali che propongono pizze

di qualità con ingredienti del territorio», aggiunge Levoni. «Ci piaceva l'idea della regionalità che molti pizzaioli con le loro ricette stanno seguendo per creare pietanze sempre diverse. Che è un po' quello che succede con i nostri salumi: cerchiamo di caratterizzare ogni singola regione esaltando le diverse tradizioni». E durante questo excursus sono nate pure nuove pizze. In Sicilia, per esempio, un ristorante ha dato vita a una diversa opzione con fiordilatte, carciofo fritto, burrata di bufala, peperone crusco e coppa L'Artemano, un salume della gamma top di Levoni. Ma l'appetito per la versione gourmet, e quindi per determinati condimenti, supera i confini italiani. «Abbiamo registrato un certo interesse da parte di Spagna e Stati Uniti — spiegano da Mantova —. E dalla Corea del Sud, che si sta aprendo molto alle tendenze enogastronomiche estere, in particolare a quella del Belpaese. Inoltre, in quell'area sono presenti moltissime pizzerie italiane di alta qualità che si riforniscono da noi per certi topping». E del tema pizza gourmet, Levoni si occupa anche come partner del summit Women in food, offrendo a una donna in difficoltà un corso alla scuola Alma di Colorno per imparare a creare questo fiore all'occhiello della cucina italiana: «Perché la presenza femminile nel settore è ancora poco rilevante».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Superficie 76 %

Prosciutto
e pancetta?
Vanno
aggiunti
sempre
al termine
della
cottura
Altrimenti
possono
rovinarsi



In alto, una focaccia con Mortadella Oro Levoni (Fabio Rovere e le strade di Torino) e qui sopra un pizzaiolo davanti al forno

