Lievitazione a quattro mani: la visione di Bosco e Padoan

impasto-pizza-napoletana-3b0a7560

Potrebbe sembrare incredibile ma la prima volta che compare il termine “pizza” su un documento ufficiale è il 997. Sì, ben 3 anni prima del fatidico anno Mille. A quanto pare, chi lo ha usato era ben distante dal timore della fine del mondo, visto che lo utilizza per indicare una parte di un canone di affitto di un mulino nelle vicinanze di Gaeta, nel Lazio. Il soggetto in questione è il Vescovo della città laziale e le persone alle quali si riferisce sono i coniugi Merco e Fasana, i nuovi affittuari di un bel mulino, i quali, nel rispetto dell’accordo, si sarebbero impegnati a fornire in occasione del Natale e della Pasqua “duodecim pizze”, dodici pizze, oltre ad altri prodotti.

Ovviamente si trattava di una pizza ben diversa da quella lievitata e condita, oggi conosciuta in tutto il mondo, forse un qualcosa molto simile a una focaccia. Si parlerà nuovamente di pizza diversi secoli dopo, precisamente nel ricettario del cuoco di Pio V, Bartolomeo Scappi, anche se la pizza descritta nella ricetta è un preparato dolce. Allo stesso modo è interessante notare come uno dei personaggi delle opere di Collodi, verso la fine del 1800, durante il suo viaggio a Napoli, parli della pizza come di un disco di pasta di pane lievitata e abbondantemente condita.

LA RICERCA DELLA QUALITÀ

Passando dalla pizza e allargando il concetto ai lievitati in generale, le trasformazioni sono state notevoli, soprattutto quando oggi tutti i maggiori esperti del settore – pizzaioli e panificatori – sono concordi nell’affermare che i clienti, quando si siedono al tavolo di un locale, non vogliono solo una pizza o un lievitato gustoso, ma ricercano anche un prodotto fatto in un certo modo, con procedure attente, usando farine sempre meno raffinate e lievitato nel rispetto dei tempi naturali, meglio se con lievito madre. Concordano e danno una visione comune due dei maggiori rappresentanti del settore, Simone Padoan e Renato Bosco, rispettivamente della pizzeria I Tigli di San Bonifacio (Vr) e Saporè di San Martino Buon Albergo (Vr).

Pizza e lievitati, quali sono gli elementi che contraddistinguono il loro successo?
S.P. – Guardando uno dei simboli della cucina italiana, ho voluto reinterpretarlo in chiave personale, senza tralasciare i fondamenti, quali la stagionalità degli ingredienti, la base di partenza, ossia la pasta e il fatto che la pizza rappresenti comunque uno dei piatti preferiti in Italia e all'estero.
R.B. – Il mondo dei lievitati è affascinante, è uno studio e una ricerca continua, soprattutto partendo dalle materie prime che devono essere utilizzate. In più quando evoca ricordi, profumi, sapori diventa protagonista della tavola, senza tralasciare che, soprattutto la pizza, è uno degli street food più consumati, è un cibo veloce e fruibile a tutti.

Una buona pizza parte dal disco di pasta e dalla sua lievitazione. Quali sono gli step fondamentali?
S.P. - Applico le regole fondamentali della panificazione: proietto l'idea di fare un buon pane sulla base per la pizza, dalle farine, al lievito ai tempi di riposo. Sono innamorato del lievito madre e delle farine naturali macinate a pietra, soprattutto di grano tenero e integrali.
R.B. - Si parte dalla selezione delle farine: negli ultimi anni il mondo dei grani si è evoluto proponendo molto quelle ricavate da grani antichi, magari da coltivazioni integrate. A tutto ciò si lega la pasta madre viva, fondamentale per dare maggiori sapori e una vita 'più lunga' al prodotto.

Quali sono i vantaggi dell'uso del lievito madre?
S.P. – La fermentazione spontanea del lievito madre ha un bouquet aromatico complesso e intenso, caratteristiche che variano anche in base alla 'mano' di chi lo lavora, diventando quasi una firma e una personalizzazione. L'impasto matura in modo avanzato, diventa facilmente digeribile e più ricco a livello nutrizionale.
R.B. - Il pane o la pizza lavorati con la pasta madre viva hanno maggior digeribilità, con un ventaglio ricchissimo di aromi e profumi. Si può constatare una notevole conservazione poiché l'utilizzo della pasta madre viva permette una shelflife del prodotto più lunga.

Quali sono invece le controindicazioni?
S.P. – L'utilizzo del lievito madre deve avvenire in modo graduale, perché implica passaggi più lunghi e complessi rispetto all'uso del lievito di birra. Un uso scorretto si manifesta principalmente quando l'acetica dell'interno è troppo elevata, tale da trasformare il prodotto in un qualcosa che, paradossalmente, va contro il concetto della digeribilità appena citato, provocando spesso anche molta sete.
R.B. – La pasta madre viva deve essere conservata in condizioni ottimali, così da non subire contaminazioni esterne che potrebbero modificare le caratteristiche del lievito stesso. Le conseguenze sono quelle di un lievito troppo acido, si deve fare attenzione anche alla farina per il rinfresco e

all’acqua.

Quali sono i tempi di una corretta lievitazione?
S.P. – Non ci sono tempi precisi da seguire. Di certo usando il lievito madre bisognerà aspettare di più rispetto a un impasto fatto con il lievito di birra; quest’ultimo, se messo in quantità superiore, darà un rigonfiamento veloce ma non una maturazione, la pasta madre invece non può essere usata in eccesso e va proporzionata anche in base alla farina che si utilizza. Una cosa è certa, non si può pensare di fare un impasto con il lievito madre e andare in cottura la sera stessa.
R.B. – Non esistono ore o tempi prestabiliti. Bisogna lavorare pensando a ciò che si vuole ottenere partendo dall’impasto e proiettarsi sul risultato finale. Sono tanti i fattori che contribuiscono alla riuscita di un ottimo pane o di una pizza, dalla farina all’acqua. Se non si rispettano i tempi “naturali” ci si può trovare davanti un lievitato con un’alveolatura non uniforme, poco volume e un sentore troppo pungente.

Quali sono gli elementi per valutare una buona pizza?
S.P. – Oltre ai profumi, al sapore buono e al gusto estetico finale, una pizza deve essere sana, salubre, etica, stagionale e capace di fare capire subito gli ingredienti che la compongono.
R.B. – È sempre utile fare un’analisi organolettica tenendo in considerazione fondamenti come la cottura, il profumo, la struttura complessiva, il gusto e la digeribilità.

Come sarà la pizza del futuro?
S.P. – Fare pizza è un vero e proprio mestiere! Di conseguenza richiede una presa di coscienza di tutti i professionisti: sono loro che fanno la differenza. La pizza del futuro la vedo legata a un lavoro di squadra, a un concetto di ristorazione, alle differenze del prodotto a prescindere che sia più semplice o complesso. Il pizzaiolo del futuro dovrà essere sempre più formato da cuoco oltre che da esperto dell’Arte Bianca, con attenzione agli aspetti nutrizionali, agli abbinamenti e alla stagionalità.
R.B. – Siamo di fronte a una nuova generazione di pizzaioli evoluti e attenti, pronti a trasformare la pizza in un vero e proprio piatto attento alla salute e in grado di offrire al cliente una vera esperienza di gusto, ecco perché non mancheranno curiosità, ricerca e studi sugli ingredienti da selezionare e sulle procedure di lievitazioni. La pizza è in continua evoluzione, si creano nuove combinazioni per ottenere risultati differenti ma sempre con un occhio alla tradizione.