

### **Scacco alla Regina, Pizza vince in tre mosse.**

Parlare di Pizza in Italia è un affare piuttosto complesso, non tanto per la dicotomia tradizione-contemporaneità, quanto per il retaggio culturale che contraddistingue diverse fazioni di addetti ai lavori più che dei consumatori. Per questo una settimana trascorsa con due autorevoli pizzaioli ha permesso di immergermi in questo mondo caleidoscopico.

La Pizza, per la maggior parte di noi italiani è una questione seria, come la squadra del cuore. Si ama e si venera; ognuno preferisce e difende la propria versione definendola *originale* e demonizza o denigra tutto il resto in un'eterna lotta alla conquista della supremazia in salsa provinciale.

Eppure a decretarne il successo non siamo stati noi italiani, sintomatico di una conclamata mancanza di capacità di fare sistema per una promozione efficace. I primi a scriverne, manco a dirlo, furono celebrità internazionali in visita a Napoli già nel 1835. Nei primi del '900 sbarcò in America insieme ai nostri connazionali emigrati e, in pochi decenni, conquistò un successo straordinario tanto da diventare a fine del secolo scorso un'icona planetaria, influenzando anche le culture più distanti.

Nel frattempo nel 2014 in Italia, una trasmissione televisiva realizzò un'analisi sui metodi di produzione con particolare riguardo alla scelta e all'uso degli ingredienti e all'applicazione dei metodi di trasformazione e cottura. Lo studio, che rivelò non pochi dubbi e perplessità, suscitò scalpore e indignazione, con tanto di levata di scudi da parte di tutto il mondo enogastronomico-istituzionale.

Era sotto attacco sua maestà, scacco alla regina Margherita.

Nonostante la sua veneranda età e il consolidato successo mondiale, il comparto non era preparato a subire un'indagine e a ricevere critiche. Chi doveva averne cura, custodire l'enorme patrimonio gastro-culturale reagì in maniera frammentata e scomposta, di pancia e per partito preso.

Nel 2022 è stato realizzato il sequel di quel "pizza connection" (in salsa italiana). La seconda puntata, a otto anni di distanza dal primo episodio, ha dimostrato che la qualità del prodotto è sensibilmente migliorata e anche la consapevolezza dei pizzaioli risulta più profonda. Per dovere di cronaca occorre precisare che coloro che demonizzarono i toni e gli autori del primo programma televisivo, intervistati poi nel 2022, hanno ammesso che quella trasmissione ha realmente contribuito ad una riflessione generale e al rinnovamento.

Ne è passata di acqua sotto i ponti ma anche olii, farine, pomodori, mozzarelle e tanti altri ingredienti. Quello che ha colpito è sicuramente l'impressionante evoluzione che ha avuto questo prodotto nel giro di pochi decenni, stante il fatto che per quasi un secolo tutto era rimasto immutato. In realtà il cambiamento era già in atto dai primi anni 2000. Come ogni rivoluzione "dolce" che si rispetti e cambia profondamente lo stile di vita, il tutto è partito da pochi Pizzaioli con una chiara visione e passione in un piccolo laboratorio di cucina.

Consegnare i nomi di quei pionieri alla Storia non è compito del sottoscritto, piuttosto un dovere dell'intero settore che per una volta potrebbe cogliere l'occasione di mostrarsi unito, compatto e riconoscere l'altrui merito che ha recato beneficio alla collettività.

Ciò che oggi non è infatti ancora cambiato è la mancata capacità di giocare di squadra, superando i confini provinciali (talvolta comunali) di quelle realtà che hanno mutuato dei risultati raggiunti da alcuni e messi a disposizione di tutti.

Che le corporazioni italiane della pizza pensino al proprio esclusivo credito piuttosto che spalleggiarsi per veicolare un unico quanto importante messaggio evidenzia il maggior punto di debolezza del comparto. La Pizza ha viaggiato negli ultimi due secoli tra i continenti grazie e soprattutto ai nostri connazionali che hanno esportato con il prodotto la cultura e saper fare, ma soprattutto modelli economici sostenibili. Il successo del modello di una pizzeria di Calcutta ne è solo l'ultimo, in ordine di tempo, valido esempio.

Per fortuna qualcosa si muove, forse dettato dalla ritrovata consapevolezza. A marzo 2023 si è svolto un convegno internazionale sul cibo italiano, a cui ha preso parte anche il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida. Durante il focus sull'iconico prodotto la scrittrice e giornalista americana Faith Willinger ha evidenziato che oggi in America si può mangiare un prodotto eccellente per merito dei tanti Pizzaioli italiani che nei decenni hanno insegnato e divulgato il modello italiano. Lo stesso Ministro ha riconosciuto il valore di un settore cruciale per l'economia italiana evidenziando come nel programma del suo Dicastero e del Governo ci sia l'intenzione di realizzare leve per il comparto.

A margine di quell'occasione decine di autorevoli pizzaioli intervenuti all'incontro hanno avviato una riflessione, supportati anche dalla filiera, sul significato odierno e sul futuro di questo settore. Una discussione che ha aperto più fronti tra cui cultura, formazione, professione e lavoro. Un primo seme è stato così gettato in un terreno fertile quanto incolto.

Il prossimo 25 settembre, il confronto continuerà a Roma con la partecipazione di protagonisti anche internazionali. Segno del fatto che una nuova esigenza si sta facendo largo. La necessità di codificare un'idea, senza limiti culturali alle interpretazioni di ogni latitudine e longitudine, con l'obiettivo di qualificare il prodotto e di promuoverlo come modello economico oltre che sociale e culturale. Ben venga quindi la volontà di discutere tutti insieme, grandi e piccoli, veterani e giovani interpreti e studiosi di questo cibo iconico, nel reciproco rispetto.

Se è vero che la Pizza napoletana, in ordine di tempo non è seconda a nessuno, come dimostrano le interpretazioni di mirabili interpreti di affreschi pompeiani recentemente emersi, ancorarsi strenuamente alla tradizione con l'unico timore di perdere valore può indurre però a errori fatali. Si dovrebbe quindi avere più consapevolezza del valore del nostro saper fare e più rispetto e fiducia nella ricerca.

La pizza inoltre non è soltanto prodotto. Basti pensare che rappresenta quasi sempre la prima occasione per i ragazzi di un pasto fuori casa con gli amici. Giusta per le tasche, adatta per il tempo, equilibrata per la porzione e semplice nell'approccio.

Il futuro è tutto da scrivere e una strada comune potrebbe partire quindi dal ridefinire la pizza ritenendola non più soltanto un prodotto ma un vero e proprio concetto. Gli spicchi si associano alla condivisione, gli innumerevoli colori che possono comporla ad una tela, i prodotti con cui viene realizzata alla ricerca e al viaggio. Anche il cartone non vuol dire solo asporto, ma semplicità, sostenibilità e fruibilità in ogni luogo. Tonda, quadra, alta o bassa, rappresenta il volume, quello spazio che unisce e che aggrega.

La sfida consiste nel sentirsi simili, nell'accogliere con spirito critico e costruttivo le diverse visioni, capire come ognuno contraddistinto dalla propria identità e originalità possa essere artigiano che opera con cultura e come promuovere cultura attraverso l'artigianalità. Questo potrà servire a trasmettere passione e trovare chi nel futuro vorrà essere il protagonista di questa arte, qualunque sia la declinazione.