

CORRIERE DELLA SERA

RCS Quotidiani

* Nelle province di
Bari e Corchere del
Quotidiano e Corchere
Quotidiano
...quotidiani separati

È polemica tra i buongustai. Reazioni da Michele: vade retro, mozzarella

«Pizza doc? Un'invenzione»

Margherita con il bollino, è battaglia in nome della tradizione

NAPOLI — La battaglia della pizza è appena cominciata. I napoletani si dividono, e la polemica divampa fino a finire sulle colonne de *Il Mattino*. Da una parte i sostenitori della tradizione, dall'altra quelli della teoria e della ricetta doc. Registrata dal Comune, è già bersaglio dei buongustai. «Quella? È un'invenzione da professori». All'Antica pizzeria da Michele c'è la solita fila. Nei piatti, rigorosamente, solo margherite e marinare. Tutto è come 145 anni fa. «La mozzarella? L'olio d'oliva? Ma siamo pazzi». Antonio Condurro, uno dei soci, storce il naso. Eppure sono gli ingredienti



Il logo della pizza doc

indicati dal Comune. Chi vorrà il marchio, nel logo una pizza con sullo sfondo il Vesuvio, dovrà utilizzare quelli. «Noi non lo faremo. Altrimenti perderemo i clienti». Perché? «La mozzarella è fatta per essere mangiata cruda. Nel forno diventa troppo liquida. L'olio d'oliva poi, ad alte temperature, emana un cattivo odore». Ma non è un problema di economia? «No, il fior di latte di Agerola, costa di più della mozzarella». Carlo Mangoni, direttore della cattedra di Fisiologia della Nutrizione, che dopo un anno di ricerche è giunto alla ricetta doc dovrà forse rivedere le conclusioni.

I PROFESSORI

Extravergine d'oliva e San Marzano freschi

NAPOLI — Questa la ricetta dei «professori». Pomodori di San Marzano freschi, farina 00, lievito di birra fresco, acqua, sale marino, mozzarella di Bufala, olio di oliva extravergine di origine meridionale, basilico fresco e niente formaggio. Cottura: deve essere ad alta temperatura (450-485 gradi centigradi). L'impasto deve essere fatto rigorosamente a mano per ottenere un pane morbido e privo di bolle. Il prodotto finale deve risultare morbido con un cornicione dorato e senza bruciature.

I PIZZAIOLI

No, olio di semi e bei pomodorini

NAPOLI — Questa è invece la ricetta dei pizzaioli. Pomodoro San Marzano, pelati, o pomodorini freschi. Farina tipo 00, lievito di birra, acqua, sale marino. Rigorosamente fior di latte di Agerola o della Penisola Sorrentina. Olio di semi. Formaggio pecorino, basilico fresco. L'impasto deve essere fatto a mano con la punta delle dita e mai con il palmo. Cottura: alta temperatura, ma mai oltre i 450 gradi per non far evaporare i pomodori e non far seccare il fior di latte. Il cornicione deve essere dorato e morbido.