

IL CORAGGIO DI RIMETTERSI IN GIOCO

A 56 anni, professionista già affermato, Carmine Nasti decide di frequentare, tra i primi, i corsi dell'Università della Pizza. Conquista tre pizzini e il plauso della clientela della Pizzeria Capri, il locale della sua famiglia; a Bergamo un punto di riferimento per i gourmet

Quando ho telefonato in pizzeria per fissare un appuntamento per l'intervista, mi è stato detto che era al mercato, alla ricerca di alcune materie prime necessarie in cucina. Il locale è la Pizzeria Capri di Bergamo, lui è Carmine Nasti, famiglia originaria da Tramonti (Sa), un veterano della pizza di eccellenza. Una persona cristallina. E' sufficiente un veloce scambio di parole per comprendere la sua filosofia. "Ho trovato una mozzarella di bufala a km zero - mi ha annunciato soddisfatto -. Ottima e prodotta proprio qui nella Bergamasca". Questo è

Carmine Nasti, un professionista appassionato con il chiodo fisso della ricerca e degli ingredienti genuini. Uno che va a fare la spesa per toccare con mano, osservare, annusare, proprio come molti chef stellati. "Le prime pizze - racconta - le ho realizzate quando avevo 14 anni, appena terminate le Medie, nella pizzeria di un mio cugino a Brescia. Era il 1965. Lì sono rimasto come apprendista qualche mese per poi tornare a casa a Busto Arsizio, provincia di Varese, dove il papà aveva la sua pizzeria". Ecco, Carmine appartiene alla schiatta dei

celebri pizzaioli di Tramonti che hanno esportato la pizza e la sua cultura in tutto il Nord Italia. Oggi un pizzaiolo che vanta un'ascendenza in quella terra è come se avesse in tasca un marchio di qualità. E la famiglia Nasti ce l'ha. E' a Bergamo dal 1968 e la Pizzeria Capri viene considerata una vera e propria istituzione. Lo confermano alcune pillole del Carmine-pensiero: "Per realizzare un'ottima pizza è necessario disporre di materie prime di qualità, ma anche saperle lavorare. In caso contrario non si va da nessuna parte; la qualità non è sufficiente". Concetto chiaro, un'elaborazione frutto di tanta esperienza sul campo, di tenacia, curiosità e voglia di migliorarsi. Una determinazione a non mollare mai che ha portato Carmine Nasti a stare sem-



*Carmine
Nasti*



pre in allerta con l'obiettivo di affinare, giorno dopo giorno, la propria arte. "Questa ricerca – sottolinea – mi ha portato a incrociare la mia strada con l'Università della Pizza. Fin dagli inizi, nel 2007". Da allora Nasti ha frequentato tutti i corsi accademici conquistando tre pizzini, ha partecipato a cinque (su cinque) simposi PizzaUp ed è diventato un fedelissimo dell'Università e di Molino Quaglia. "L'Università della Pizza – precisa Carmine – per la mia carriera si è rivelata un elemento determinante, una svolta nella professione. Grazie ai corsi la mia tecnica è migliorata, si è perfezionata. Quanto sapevo è stato messo a fuoco. Senza l'Università sarei rimasto uno dei tanti bravi in circolazione, ma nella media". Va riconosciuto a Carmine Nasti an-

che un altro grande merito, quello di essersi saputo mettere in gioco a 56 anni per frequentare i corsi nel Laboratorio di Vighizzolo d'Este. Non è cosa da tutti. "Ho avuto l'opportunità di poter intraprendere un percorso innovativo – spiega – che mi ha portato a modificare il metodo di lavoro utilizzando le materie prime nel modo migliore. Certo, il terreno era fertile: ero già orientato sulla ricerca degli ingredienti e sul modo migliore di lavorarli. L'Università della Pizza mi ha fatto evolvere. Prima il mio metodo di lavoro era efficace, ma grossolano. Questa virata ha avuto infatti una benefica ricaduta sulle pizze che propongo in pizzeria. La clientela ha percepito e apprezzato il cambiamento. E me lo ha fatto notare". Complimenti più che meritati.

PIZZA TRADIZIONALE TRAMONTINA

Ingredienti impasto Biga:

- 1.000 g farina Petra 1 Molino Quaglia
- 450 g acqua
- 10 g lievito di birra

Impastate in prima velocità per circa tre minuti.

La temperatura finale dell'impasto deve essere tra i 18 e i 20 °C.

Fermentazione: dalle 16 alle 24 ore, 18-20 °C



Impasto finale a lievitazione mista:

- 700 g farina Petra 9 Molino Quaglia (tutto grano)
- 300 g di Biga
- 100 g di lievito madre
- 420 g acqua
- 25 g sale
- 25 g olio extravergine di oliva

Impastate in prima velocità per 10/12 minuti e in seconda velocità per 2 minuti. Formate le palline e fate riposare l'impasto per 12/24 ore a 4 °C.



Farcitura: 150 g fiordilatte (De.Co.), 70 gr pomodorini Pachino.

A fine cottura aggiungete le acciughe di Cetara (q.b.), un filo d'olio extravergine d'oliva dell'azienda agricola Fasiello (Le), basilico e origano di Tramonti (Sa).

le pizze di
Petra®



Carmine Nasti con la sua squadra: da sinistra il nipote Carmine, il figlio Vittorio e Alessandro

PIZZERIA DINAMICA, IL PROGETTO CHE VA OLTRE

È una nuova, rivoluzionaria tecnica di gestione della pizzeria e di lavorazione della pizza.

Viene presentata il 22 novembre in occasione del 5° simposio tecnico PizzaUp

di Piero Gabrieli

La pizza è oggi la proposta ristorativa più semplice per ripartire da una crisi dei consumi che è espressione del declino di modelli di offerta anacronistici. In questo contesto di mercato la **pizzeria dinamica®** è una **tecnica completa ed efficace che rivoluziona la gestione di una pizzeria introducendo standard di qualità del prodotto e una esperienza di consumo che non ha paragoni**. La pizzeria dinamica® nasce come sintesi di una visione lungimirante e di attività condotte negli ultimi 5 anni dai tecnici e dagli esperti de il Laboratorio, la costola aziendale del Molino Quaglia dedicata alla ricerca e sviluppo di nuovi prodotti e metodi gestionali. Nel 2007 Università della Pizza® aprì un nuovo percorso di sviluppo che oggi conta sempre più numerosi e soddisfatti estimatori: pizzaioli e cuochi che hanno scelto di rimettersi in gioco seguendo un percorso di approfondimento delle tecniche di impasto e conoscenza delle materie prime insieme all'apprendimento di tecniche di gestione e vendita necessa-

rie per far percepire ai loro clienti il maggior valore delle nuove proposte. A distanza di 5 anni la validità di questo progetto emerge dalle storie di successo di un bel gruppo di pizzaioli che oggi rappresenta un modello da imitare per l'impegno speso nell'approfondimento dei risvolti tecnologici delle farine e dei lieviti, delle tecniche di stesa e cottura, della messa a punto di ricette basate su ingredienti di qualità. Al punto che anche l'Università della Pizza® nel suo insieme è da qualche tempo oggetto di imitazioni maldestre e scopiazzature superficiali da parte di taluni che ritengono (a torto) che il successo dipenda solo dalle parole. La pizzeria dinamica® è una cassetta degli attrezzi portentosa per i pizzaioli e gestori di pizzerie che hanno compreso **l'importanza di dare un'identità forte e unica alla loro proposta ristorativa** e risolve con semplicità le problematiche di minore redditività in un mercato che vive una decisa crisi dei consumi. Come le leggi della dinamica descrivono le circostanze che determinano e modificano il movimento, così la tra-



sposizione di questo concetto nella tecnica di preparazione, somministrazione e vendita della pizza apre scenari entusiasmanti e impensabili fino a qualche anno fa. Scenari nei quali il consumatore non è più contraddistinto dalla sua capacità di spesa, ma piuttosto dalla maggiore o minore propensione a indirizzare le proprie scelte alimentari verso offerte coerenti con il suo stile di vita. La pizzeria dinamica® **ribalta il rapporto con il cliente, assegnandogli un ruolo di partecipazione attiva alla proposta del pizzaiolo** e lasciandolo libero di decidere quanto spendere senza rinunciare alla qualità di chi spende di più. Si abbandona il concetto del prezzo di vendita

legato alla qualità del prodotto a favore del prezzo di vendita che dipende da quanto il cliente partecipa attivamente all'esperienza di consumo: quindi prezzi diversi applicati a prodotti della medesima qualità, per fare in modo che chi spende di meno abbia la stessa qualità di chi spende di più. È **una strategia di vendita che passa attraverso una revisione della carta delle pizze, che a sua volta porta a una riduzione dell'assortimento in produzione che si accompagna a una maggiore diversificazione dei menù**. Con l'effetto di abbassare i costi di lavorazione della pizza a tutto vantaggio dei margini aziendali e soprattutto della qualità degli ingredienti: dalla farina alla

farcitura. È un grande risultato che si risolve in un **drastico aumento del rapporto qualità/prezzo della pizza** dovuto al fatto che il risparmio dei costi di produzione paga più utili al gestore e contemporaneamente ingredienti di maggiore qualità. Questa nuova tecnica di gestione della pizzeria e di lavorazione della pizza viene presentata in anteprima nazionale con **sei Brevi Lezioni Informali di Pizzeria Dinamica® che si tengono il 22 novembre 2011 in occasione di PizzaUp®**, il simposio tecnico sulla pizza italiana giunto alla quinta edizione. Il calendario delle lezioni e il modulo di iscrizione sul sito www.pizzaup.it.