

C'è un buco nero nel mondo della ristorazione italiana, la pizza e le pizzerie. Ma le pizzerie, potrebbe obiettare qualcuno, non fanno parte del mondo della ristorazione, sono altro. Già, sono altro, e cosa sono? La terra di nessuno del mangiare fuori casa? La legione straniera della cucina? Il terreno di caccia di chi vuole fare soldi in fretta? Le pizzerie sono questo e molto altro ma prima di tutto sono il luogo nel quale noi accettiamo di essere presi in giro perché mangiamo una pasta che non ha lievitato nel modo giusto, ricoperta da pomodoro di infima qualità, da mozzarella che non è mozzarella, funghi di scarto, prosciutto che non è tale pagando il tutto come se... Naturalmente non stiamo dicendo che tutte le pizzerie sono pessime, diciamo invece che le pizzerie buone sono poche, pochissime. La pizza è un grande piatto della tradizione italiana, un piatto difficile, come ti dicono molti cuochi di fama, e difficile proprio per i delicati equilibri, solo rispettando i quali, una pizza si può definire perfetta. La qualità comincia dalla qualità delle farine, prosegue con i giusti tempi di lievitazione e si conclude in una composizione di poche materie prime ma che devono essere eccezionali, quali il pomodoro, la mozzarella e l'olio extravergine d'oliva. Però, come dicevamo, quando andiamo in pizzeria noi perdiamo memoria e capacità di critica. Non si spiega altrimenti l'esistenza di migliaia di locali dove il limite tra il mediocre e la truffa è quasi invisibile e che sono pieni di gente che mangia quei 180 grammi di impasto che sono un insulto al portafoglio, al palato e allo stomaco. Tutto questo per dire che è arrivato il momento di dare una nuova professionalità e dignità al mestiere del pizzaiolo ma anche una giusta informazione al consumatore, prima di tutto facendogli sapere che una pizza impastata e lievitata un paio d'ore non può essere che una porcheria che ha l'aggravante di fare anche male. E che i condimenti usati dalla stragrande maggioranza delle pizzerie sono sottoprodotti, di infima qualità, usati per dilatare i margini di guadagno. Una nuova professionalità dei pizzaioli, dunque, ma anche una nuova coscienza e dignità dei proprietari delle pizzerie, attualmente indiziabili nella maggior parte dei casi di speculazione ai danni dei clienti. E, necessariamente, una ritrovata intelligenza critica dei clienti. Questi sono gli elementi per fare uscire dal baratro questo rilevante settore della ristorazione italiana, un settore importantissimo anche dal punto di vista economico.

C'è un buco nero nel mondo della ristorazione italiana, la pizza e le pizzerie. Sono il luogo nel quale noi accettiamo di essere presi in giro. Non tutte le pizzerie sono pessime, ma quelle buone sono pochissime