

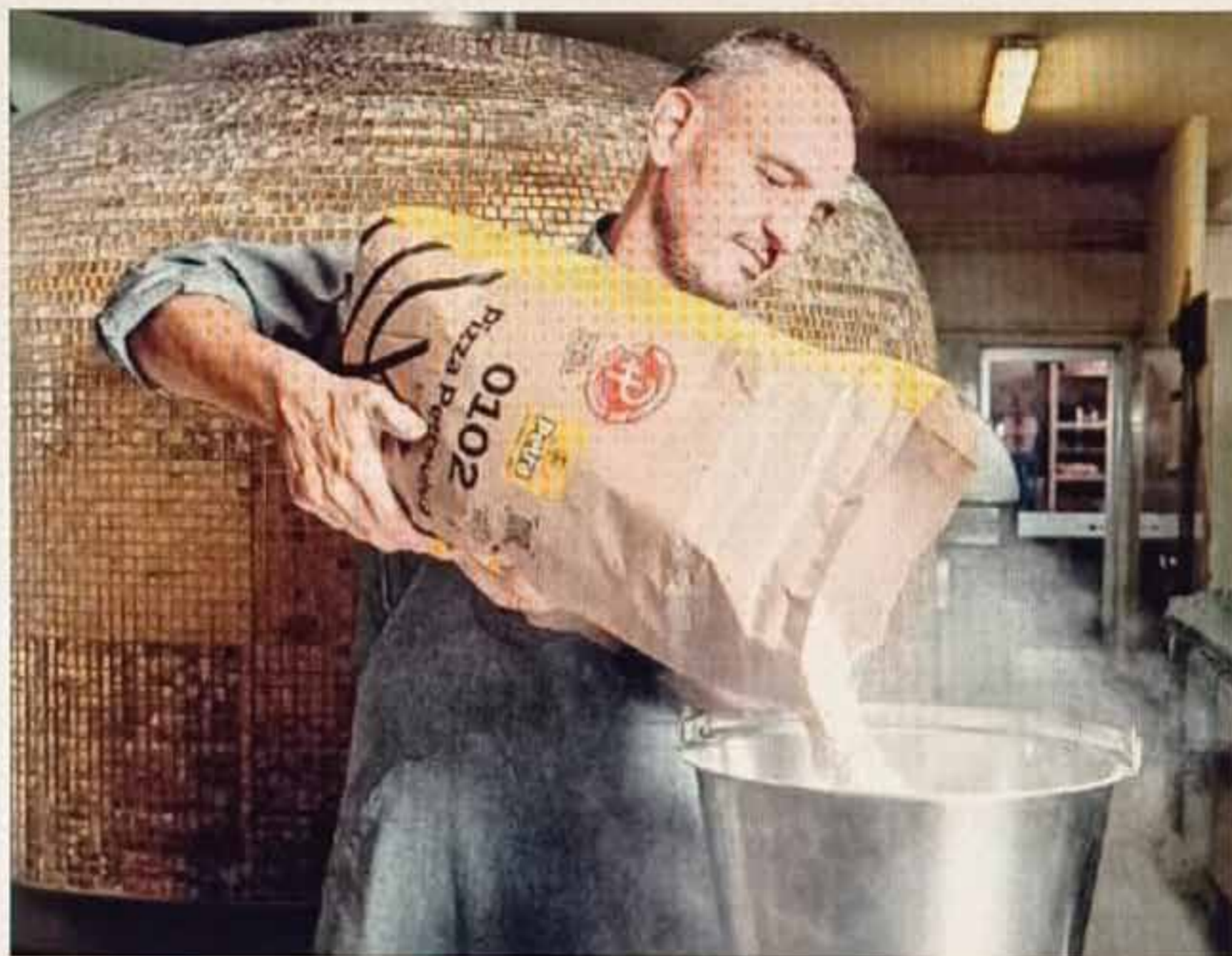
La pizza del futuro si cuoce a vapore

Gargiulo sperimenta la nuova tecnica

Nel suo locale di Treviso impasti soffici e croccanti che sposano tradizione napoletana e orientale

Marina Grasso / TREVISO

Forno elettrico o forno a legna? Gli amanti della pizza conoscono bene questo eterno dibattito e tutte le ragioni della preferenza di una o dell'altra cottura. Ma negli ultimi anni i ricercatori del gusto stanno anche esplorando la "nuova" frontiera del forno a vapore, che consente di ottenere lieviti sorprendenti, soffici e croccanti in superficie. Lievitati, sì, perché è difficile definirle pizze proprio per la differenza di lavorazione e di esito, ma che affascina i pizzaioli più inclini alla ricerca. E anche chi ha il piacere di degustarle. Come accade nella pizzeria di Sergio Gargiulo (in foto), a Treviso, che da qualche tempo propone ai clienti il frutto di una lunga sperimentazione concretizzata in seducenti focacce farcite che richiede dinamiche di realizzazione molto diverse da una pizza. «Faccio il pizzaiolo per professione da meno di dieci anni», ammette Sergio, che di anni ne ha 50, «però la pizza è sempre stata una mia grande passione. Sono nato a Castellamare di Stabia in una famiglia di albergatori e sono cresciuto tra cucina d'hotel, clienti che portavano idee da tutto il mondo e mia madre, trentina, che le declinava intrecciandole alla tradizione alpina e partenopea. Ho capito fin da bambino che il cibo è cultura. Quindi inserire una cottura a vapore di origine asiatica nei processi di produzione della mia pizza, che è napoletana al cento per cento, è stato quasi naturale». Con la curiosità



dello sperimentatore e la caparbia del perfezionista, Sergio continua a studiare le sue pizze, a selezionare personalmente i produttori di tutta Italia andandoli a trovare con la moglie Raffaella, a frequentare corsi e a chiudersi per ore nella sua cucina per ideare le migliori cotture per il topping. Una dedizione quasi maniacale, che racconta con la semplicità e la passione di chi questa professione l'ha abbracciata per scelta e con gioia: «Ho fatto il pizzaiolo in gioventù, a Bassano del Grappa assieme a mio fratello che allora aveva lì una pizzeria. Ma per molti anni, poi, sono stato agente im-

mobiliare in Campania, anche se continuavo a deliziare famiglia e amici con la pizza che realizzavo con il forno a legna che di casa. Poi, quando è arri-

IL SEGRETO

«Per ottenere leggerezza lavoro con le mani»

«Solo impastando con le mani riesco a ottenere la leggerezza che mi soddisfa. Perché la consistenza, la leggerezza e la digeribilità delle mie pizze sono il mio primo obiettivo: per questo mi dedico con passione alla cottura a vapore, che dà risultati eclatanti».

vata nostra figlia Diletta, mia moglie e io abbiamo deciso di cambiare vita e di abbracciare le nostre passioni più autentiche: la pizza napoletana». Da

IL DEBUTTO

Una serata speciale per chi vuole provare

Un "debutto ufficiale" dei nuovi impasti e consistenze creati da Sergio avverrà giovedì 8 ottobre: una serata nella sua pizzeria Zero81 di Treviso per gustare gli antichi sapori delle terre del Vesuvio e le nuove sperimentazioni.

sei anni, Sergio e Raffaella sono a Treviso, un po' in periferia anche se il loro indirizzo è diventato presto molto noto tra gli amanti della pizza morbida con il "cornicione" gonfio. Da Napoli si sono portati uno forno spettacolare che hanno piazzato in una posizione visibile al pubblico. «Lo abbiamo cercato a lungo: ha una cupola molto bassa e un'imboccatura piccola, gli interni realizzati in argilla di Sorrento che accumula e rilascia il calore lentamente. Lo abbiamo voluto decorare con un mosaico dorato perché sembrasse un sole napoletano nella nostra cucina, ed è quel rivestimento ad affascinare gli ospiti. Ma il suo funzionamento è lo spettacolo vero». E il forno a vapore? «In realtà è un forno combinato professionale che serve a tante preparazioni gastronomiche per il topping. Il processo di realizzazione dei lieviti, invece, l'ho messo a punto in mesi di corsi e tentativi, con la complicità di mia moglie e dei miei collaboratori, i miei primi degustatori e giudici. Adesso che il risultato mi sembra soddisfacente, grazie alla giusta miscela di farine, di tempi di lievitazione prima e di maturazione degli impasti, di topping ideali, perché non tutti lo sono per questo piccolo prodigio di processi, adesso e solo adesso comincio a farlo degustare anche ai clienti. Ed è, per noi e per loro, una piccola rivoluzione del gusto, delle consistenze e della leggerezza di questi innovativi impasti lievitati». (pizzeriazerottouno.it). —