

“NON BRUCIAMOCI LA PIZZA”
di Bernardo Iovene

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Avete mai notato quando viene infornata la pizza in che condizioni è il forno? Spesso c'è una nuvola di fumo nero e sul piano cottura macchie di farina ingredienti e trucioli.

BERNARDO IOVENE

Ma quel fumo nero non fa male?

PIZZAIOLO

No, no.

BERNARDO IOVENE

Fa bene!

PIZZAIOLO

Sì, sì. È legna, è faggio

BERNARDO IOVENE

È faggio. Quanti gradi ci sono là dentro?

PIZZAIOLO TRIANON

Al momento all'incirca 400, 4- 500 gradi.

BERNARDO IOVENE

Quel fumo nero non può danneggiare?...

PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZAIOLI

Il forno è fatto proprio a cupola proprio per questo non toccherà mai la pizza; se tu la inquadri, guarda, è al di sopra della pizza.

BERNARDO IOVENE

Qua è tutto a posto? La legna è quella che deve essere?

ANGELO GRECO – PIZZERIA TRIANON - NAPOLI

Vedi tutto tagliato nelle stesse misure, tutto negli stessi spessori.

PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZAIOLI

È anche questo è importante per la cottura.

ANGELO GRECO – PIZZERIA TRIANON - NAPOLI

Anche se anticamente si usava la pampuglia che sarebbero i trucioli che si producono in falegnameria.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

I trucioli da falegnameria si usano ancora: qui siamo a Forcella e anche qui, nella storica pizzeria di Port'Alba.

PIZZAIOLO PORT'ALBA

Per dare un po' di vampa, di fuoco al legno...

BERNARDO IOVENE

Ho capito.

PIZZAIOLO PORT'ALBA

Per fare uscire la pizza più morbida.

BERNARDO IOVENE

Il fumo che esce lì insomma serve a dargli calore? Che cosa è?

ANTIMO DE LUCA – PIZZERIA PELLONE - NAPOLI

No, ma il fumo non è altro che il fumo della legna che arde che comunque ha un suo aroma, va a coprire poi la pizza.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

A Napoli questa cupola di nuvola nera si vede spesso, ma capita anche a Milano.

ANTONELLA CIGNARALE

C'è del fumo; non importa?

PIZZAIOLO MILANO

No, no.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui siamo a Firenze e qui a Treviso.

BERNARDO IOVENE

Questi forni a legna spesso sono pieni di fumo che rasentano quasi insomma la superficie della pizza.

GUIDO PERIN – ECOTOSSICOLOGO UNIVERSITÀ VENEZIA

Quello che ha toccato è un punto importante, interessante su cui non ho visto dei lavori seri fino ora. Perché il prodotto della combustione del legno, come della nafta, come di qualunque composto, contiene dei cancerogeni e questi possono essere assorbiti.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Quando ci sono delle macchie nere sul piano cottura, è farina bruciata; se il forno non si pulisce, viene assorbita dalle pizze.

BERNARDO IOVENE

Tutto sto nero qua, siamo sicuri che non mi fa male?

PIZZAIOLO

No, no, questo qua è naturale diciamo.

BERNARDO IOVENE

Il forno come si pulisce?

ANTIMO DE LUCA – PIZZERIA PELLONE - NAPOLI

Che intende pulire?

BERNARDO IOVENE

Non lo so, dico... Si pulisce il forno?

ANTIMO DE LUCA – PIZZERIA PELLONE - NAPOLI

Diciamo che i forni sono comunque autopulenti.

BERNARDO IOVENE

A pulirlo, come lo pulisce?

GUGLIELMO VUOLO –PIZZAIUOLO ECCELLENZE CAMPANE

Il forno... ma all'interno?

BERNARDO IOVENE

Eh!

GUGLIELMO VUOLO –PIZZAIUOLO ECCELLENZE CAMPANE

Ma non si pulisce all'interno...

BERNARDO IOVENE

Non si pulisce ?

GUGLIELMO VUOLO –PIZZAIUOLO ECCELLENZE CAMPANE

No!

BERNARDO IOVENE

Non si può vedere passando un panno umido adesso che succede?

PIZZAIOLI

Mo adesso, no.

BERNARDO IOVENE

Vogliamo vedere con il panno bianco come si pulisce?

ANTIMO DE LUCA – PIZZERIA PELLONE - NAPOLI

No, ma non posso: adesso se ci vado a mettere qualcosa dentro... quello si fa solo di mattina dopo aver tolto la fuliggine!

BERNARDO IOVENE

Non durante?

ANTIMO DE LUCA – PIZZERIA PELLONE - NAPOLI

Dopo aver tolto la cenere!

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ma insistendo siamo riusciti a farcelo pulire a Milano.

ANTONELLA CIGNARALE

Così lei sta levando tutta la farina bruciata?

PIZZAIOLO

La farina bruciata è cenere, sempre cenere c'è.

ANTONELLA CIGNARALE

Se non si pulisce, viene fuori questo e ce lo mangiamo?

PIZZAIOLO

Viene sotto la pizza questo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E a Roma.

BERNARDO IOVENE

Eccolo qua, vediamolo che cosa abbiamo recuperato, vediamo, vediamo. Eccolo qua. Tutto questo.

BERNARDO IOVENE

Quella farina bruciata sotto la pizza?

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZA VERACE NAPOLETANA

È dannosa.

BERNARDO IOVENE

È dannosa?

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZA VERACE NAPOLETANA

Certo.

BERNARDO IOVENE

Io faccio questa prova della pizza al forno, secondo lei cosa trovo?

GUIDO PERIN - ECOTOSSICOLOGO UNIVERSITÀ VENEZIA

Come essere in autostrada.

BERNARDO IOVENE

A sì?

GUIDO PERIN - ECOTOSSICOLOGO UNIVERSITÀ VENEZIA

Lo stesso che respira in autostrada dietro un camion.

PIZZAIOLO

Ecco qua le migliori pizze di Napoli. Mangiate e vedrete!

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Mangiamo... e vediamo!!!

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Buonasera, ci manca solo che in un periodo come questo ce la prendiamo con alle pizzerie! Allora, intanto devi chiedervi scusa che non ho una voce che è al massimo; sarà per via del fatto che ho cantato troppo. Nel corso della puntata di oggi parleremo anche dell'Istituto Superiore di Sanità e dei laboratori che vengono utilizzati per certificare dispositivi medicali come pacemaker e defibrillatori. E speriamo che la nostra denuncia, domani, faccia saltare qualche poltrona. Torniamo alla pizza. Noi vogliamo che lavorino meglio, che così, lavorano di più. È il nostro marchio più noto nel mondo e investire sulla reputazione è una garanzia. Quindi le pizze. Ne mangiano milioni soltanto in Italia. Due milioni al giorno sono le pizze da asporto. È un cibo naturale, nutre, costa poco; cotto nel forno a legna poi è garanzia di qualità. Chi è che va mai a vedere se sotto è un po' bruciacchiata? E se anche fosse, che sarà mai? E in effetti è stata anche per noi una sorpresa quando abbiamo letto le analisi di un

laboratorio specializzato che ci dicono che cosa c'è dentro quelle croste. Bernardo Iovene.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questo è un forno pulito, e dopo aver fatto la prima pizza, sul piano cottura rimane un alone di farina carbonizzata...

BERNARDO IOVENE

Quella è farina la sopra?

PIZZAIOLO

Sì, quella è farina depositata, sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E più ne fai, più si accumulano residui di farina, trucioli, pomodoro... Qui c'è un residuo che fuma, ma la pizza gli viene appoggiata sopra. Poi vengono girate e servite.

BERNARDO IOVENE

Vediamo sotto come è... Vediamo sotto com'è...

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il gestore di questa famosa pizzeria davanti alla telecamera è prudente... da questo lato non alza, da quest'altro nemmeno, proviamo da questo...

ANTIMO DE LUCA – PIZZERIA PELLONE - NAPOLI

Tigrata noi la chiamiamo, tigrata.

BERNARDO IOVENE

Come? Tigrata?

BERNARDO IOVENE

Senta quando vediamo la pizza bruciata sotto, che cosa è?

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZA VERACE NAPOLETANA

Molte volte è che il pizzaiolo ci ha messo troppa farina nell'allargarla e quella si brucia sotto e diventa pessima, pure se è gialla è questo problema.

BERNARDO IOVENE

E lei lo sa che quella farina bruciata sotto la pizza è...

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZA VERACE NAPOLETANA

È dannosa.

BERNARDO IOVENE

...è dannosa?

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZA VERACE NAPOLETANA

Certo, come sappiamo un'altra cosa: quando il forno non è caldo, c'è una macchia nera all'interno.

BERNARDO IOVENE

Il fumo nero.

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZA VERACE NAPOLETANA

Eh, quel fumo nero è dannoso.

BERNARDO IOVENE

Quindi quando noi vediamo il fumo nero, quando lo vediamo il fumo nero....

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZA VERACE NAPOLETANA

Diceva Totò "Desisti!"

BERNARDO IOVENE

Desisti. Perché è dannoso?

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZA VERACE NAPOLETANA

Certo.

BERNARDO IOVENE

Poi allora se a questo ci aggiungiamo la farina carbonizzata?

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZA VERACE NAPOLETANA

Dovremmo fargli una causa per deprezzamento dell'immagine della pizza napoletana.

BERNARDO IOVENE

Bene.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qua siamo da Michele, il tempio riconosciuto a livello mondiale della pizza napoletana, e vediamo una bella strisciata di farina sul piano cottura che viene subito carbonizzata dalla fiamma e fumo nero! Da Michele ogni quanto si pulisce il forno?

BERNARDO IOVENE

Solo la mattina?

LUIGI CONDURRO – PIZZERIA "DA MICHELE" - NAPOLI

Solo la mattina, poi fino a stasera si lavora sempre.

BERNARDO IOVENE

Quante pizze fate al giorno?

LUIGI CONDURRO – PIZZERIA "DA MICHELE" - NAPOLI

Tra Mattina e sera sulle 1200, 1300.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Una pizzeria, se va bene, in media fa 200 pizze al giorno, qui invece c'è la coda a tutte le ore: ne fanno 1300. Qualcuna è affumicata, un'altra si brucia sotto, qualcun'altra anche ai lati, invece quella che mi offrono all'assaggio... è perfetta !!

BERNARDO IOVENE

Una forma di pulizia c'è per il forno?

PIZZAIOLO

Sì sì, c'è, c'è una scopa che la mattina si scopa dentro o magari si fa un pane pizza si mette sulla pala e si pulisce dentro...

BERNARDO IOVENE

Ah si pulisce con la pizza?

PIZZAIOLO

Sì, pure con la pizza. Questa è una cosa che si fa alle 9.00 di mattina.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Invece in questo centro di formazione per pizzaioli, dicono di pulirlo con questo mocio dedicato. ogni 2 infornate. E guardate cosa raccoglie sulla pietra di un forno, tra l'altro elettrico, dopo aver cotto solo cinque pizze!

BERNARDO IOVENE

Cioè, noi mangiamo sta roba qua? Insieme alla pizza la mangiamo?

DOVILIO NARDI – NIP – NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI

Se non pulisco il forno, sì.

BERNARDO IOVENE

Vediamo come diventa l'acqua... No, non ci posso credere , questo con 5 pizze?

DOVILIO NARDI – NIP – NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI

5 pizze con farina che mediamente viene usata da pizzaioli generici.

BERNARDO IOVENE

Mettiamola in un bicchiere.

DOVILIO NARDI – NIP – NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI

Io sono stato buono: in maniera certa c'è la cenere.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Troppe pizze nel forno fanno calare la temperatura, infatti nella pizzeria di Ciro Salvo se ne cuociono al massimo 3 per volta. Tempo di cottura 50-60 secondi.

CIRO SALVO – PIZZERIA "50 KALO" – NAPOLI

Il forno sta intorno ai 500 gradi. Diciamo che la pizza napoletana richiede una cottura un po' più violenta. Vedi? Io lavoro con pochissima farina sul banco; e poi mi bastano 3, 4 movimenti per allargare la pizza. Per dire: se io prendo un po' di farina e la lancio nel forno guarda che succede?

BERNARDO IOVENE

Addirittura!

CIRO SALVO – PIZZERIA "50 KALO" – NAPOLI

Sì, quindi il pizzaiolo deve essere abile, pur avendo un impasto morbido, a non trasportare troppa farina nel forno.

BERNARDO IOVENE

Perché se no, succede quello?

CIRO SALVO – PIZZERIA "50 KALO" – NAPOLI

Sì, la pizza risulta amara.

BERNARDO IOVENE

Voi come la pulite quella farina quando rimane là?

CIRO SALVO – PIZZERIA “50 KALO” – NAPOLI

No, noi la farina non ce la facciamo entrare. Il pomodoro, l'olio non deve cadere nel forno; la farina non deve entrare nel forno.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E se il forno non è sporco la pizza non si brucia, infatti sotto rimane dorata; mentre gran parte delle pizze napoletane sono così, proprio perché il forno non è pulito. Anche qui però durante la cottura, c'è il fumo nero.

BERNARDO IOVENE

Questo fumo nero che si vede, Salvo?

CIRO SALVO – PIZZERIA “50 KALO” – NAPOLI

Sì. Il fumo nero è l'inizio della combustione; però come ben si vede il fumo nero va in alto non tocca le pizze.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Non le toccherebbe se le pizze non venissero continuamente alzate nella cupola di fumo!

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZA VERACE NAPOLETANA

Perché quando il pizzaiolo vede che la pizza è cotta, se ha bisogno di dargli un po' più di colore perché è troppo bianca, che fa? La alza perché sopra c'è più temperatura.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Quindi, limitandoci alla cottura: il fumo e la farina carbonizzata, che problemi creano?

BERNARDO IOVENE

La farina bruciata è...

GUIDO PERIN – ECOTOSSICOLOGO UNIVERSITÀ VENEZIA

La farina bruciata è come qualunque combustibile bruciato, quindi ha una sua componente di rischio sicuramente.

BERNARDO IOVENE

A rischio che vuol dire?

GUIDO PERIN – ECOTOSSICOLOGO UNIVERSITÀ VENEZIA

A rischio nel senso che, come dicevo prima: non è che uno mangiando quei composti automaticamente fra 1 mese o 3 mesi avrà un tumore o una patologia. Però porta chi lo mangia in una classe di rischio e comunque è ineluttabile che ci sia la presenza di composti cancerogeni.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E per quanto riguarda il fumo? Se tocca la pizza è dannoso?

BERNARDO IOVENE

Non c'è nessun problema?

GUIDO PERIN – ECOTOSSICOLOGO UNIVERSITÀ VENEZIA

Non c'è neanche bisogno di toccarla perché il fumo va per conto suo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il fumo va?

GUIDO PERIN – ECOTOSSICOLOGO UNIVERSITÀ VENEZIA

È un principio fisico ineluttabile che si chiama diffusione ed è un processo termodinamico. Quello che ha toccato è un punto importante, interessante su cui non ho visto dei lavori seri finora. Perché il prodotto della combustione del legno, come della nafta, come di qualunque composto, contiene dei cancerogeni e questi possono essere assorbiti.

BERNARDO IOVENE

Senta, io faccio questa prova della pizza al forno, secondo lei cosa trovo?

GUIDO PERIN – ECOTOSSICOLOGO UNIVERSITÀ VENEZIA

Mah, sicuramente trova tracce di idrocarburi polinucleari, non ci piove. Trova benzo (a) pirene, benzoantracene, benzofluorantene, pirene... Come essere in autostrada.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Uno dei più accreditati laboratori di analisi e di ricerca di idrocarburi negli alimenti si trova ad Oderzo in provincia di Treviso, dove abbiamo portato pizze cotte e bruciacchiate nel forno a legna, quando c'è fumo nero. Le prime analisi sono sulla crosta e alla fine abbiamo portato i risultati al professor Perin.

GUIDO PERIN – ECOTOSSICOLOGO UNIVERSITÀ VENEZIA

Ci sono delle quantità consistenti proprio del tracciante degli idrocarburi che dà una indicazione di cancerogenicità. Sono concentrazioni che, per lo meno nella crosta, oltrepassano quello che le indicazioni della comunità europea per quanto riguarda soprattutto l'uso anche come alimento della pizza per i ragazzi, per i bambini.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

I risultati delle 3 pizze prelevate da 3 pizzerie diverse e cotte in un forno senza fumo, hanno dato invece risultati sorprendenti: gli idrocarburi si sono ridotti da 19 microgrammi a 13, 9 e 8.

BERNARDO IOVENE

Quindi il fumo è determinante?

GUIDO PERIN – ECOTOSSICOLOGO UNIVERSITÀ VENEZIA

Ma, a mio avviso, sì. A mio avviso si può anche rimediare in maniera facile, quindi forse il lavoro- questa volta, una volta più- del giornalista è importante perché permette di risolvere un problema che prima nessuno aveva considerato.

BERNARDO IOVENE

Cioè praticamente pulire il forno, cercare di non fare il fumo e mangiamo una pizza sana?

GUIDO PERIN – ECOTOSSICOLOGO UNIVERSITÀ VENEZIA

Direi che forse è anche banale la soluzione.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Per evitare la farina carbonizzata, banale sarebbe anche procurarsi una pala forata.

PIZZAIOLO

Ecco, viene sbattuta così.

BERNARDO IOVENE

E questa qua è quella che rimane?

PIZZAIOLO

Esatto, rimane sul banco della battitura e quindi in forno non si attacca nel fondo del forno.

BERNARDO IOVENE

Non c'è farina qua?

PIZZAIOLO

Non c'è farina, il forno rimane pulito.

BERNARDO IOVENE

Neanche fumo; come mai?

PIZZAIOLO

Perché noi aspettiamo... il fumo c'è solo al momento dell'accensione del forno. Poi noi cuociamo a temperature più basse con pochissima fiamma.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Anche il pane si preferisce cotto a legna. Escludiamo i forni abusivi, dove solo in campania i carabinieri dei Nas ne hanno sequestrati centinaia, e parliamo di quelli regolari che ormai bruciano al posto della legna le bucce di noci che arrivano in sacchi.

DOMENICO FIORETTI – PANIFICATORE

Nei sacchi, quelli sono sacchi da 50 kg e escono topi, scarafaggi...

BERNARDO IOVENE

Da dentro i sacchi?

DOMENICO FIORETTI – PANIFICATORE

Eh! È impressionante.

BERNARDO IOVENE

Veramente?

DOMENICO FIORETTI – PANIFICATORE

Eh.

BERNARDO IOVENE

E poi voi li bruciate?

DOMENICO FIORETTI – PANIFICATORE

No, no perché quelli scappano, però tu te li trovi per il panificio!

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Fuliggine e animaletti hanno convinto Domenico a convertire il suo forno a metano. Quest'altro forno, che si presenta così e non è abusivo ma regolare, si cuoce regolarmente il pane con i gusci di noci.

BERNARDO IOVENE

Questi sono i forni vostri che usate?

PANIFICATORE

Sì, sì.

BERNARDO IOVENE

Anche questo? Sono tutti attivi sti forni? Ah, eccolo qua il pane, mettiamo la luce?

PANIFICATORE

É bellissimo. Questo mo' esce nella televisione?

BERNARDO IOVENE

Questa fuliggine qua però... pure quella là!

PANIFICATORE

Questa poi va tolta.

BERNARDO IOVENE

Non va a finire nel pane no?

PANIFICATORE

No.

BERNARDO IOVENE

Questi so tutti gusci di noci?

PANIFICATORE

Tutti gusci di noci. Il sacco quando lo apriamo quello sta sigillato. Ce lo porta sigillato.

BERNARDO IOVENE

Dico, escono degli animaletti, no?

PANIFICATORE

Ma a vista d'occhio, non si vedono! Gli animaletti... ma se anche uscissero, si bruciano.

BERNARDO IOVENE

Si bruciano e poi se ne vanno. Perché se so vivi se ne scappano, no?

PANIFICATORE

Sicuramente, non è una cosa visiva voglio dire.

BERNARDO IOVENE

Ho capito. Escono pure dei topolini, no?

PANIFICATORE

No. Rarissimamente, ma veramente rarissimamente.

BERNARDO IOVENE

Comunque poi si brucia tutto per cui insomma...

PANIFICATORE

Sì.

BERNARDO IOVENE

Per cui stiamo tranquilli.

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Allora. Dicono che quello che non ammazza ingrassa. Sì, vabeh, però insomma, il cliente non è esattamente un animale che grugnisce a cui si può rifilare qualunque cosa. Anche perché a casa, noi quando grigliamo la melanzana o la fiorentina, dalla griglia laviamo via i resti della salsiccia cotta la settimana precedente, e comunque si aspetta che si formino le braci e sia andato via il fumo. Poi se a uno piace mangiare la roba bruciata liberissimo; l'importante è che sappia che dentro ci sono i residui della combustione, e mangiare idrocarburi, perché così risulta dal laboratorio di analisi specializzato in questo, non è esattamente una botta di salute. Quindi nessuno vieta di servire pizze bruciate, ma nessuno vi impedisce di rimandarle indietro. Poi ci sono invece... questi sono i cartoni che servono per metterci le pizze da asporto. In Italia ogni giorno sono almeno due milioni quelli che utilizzano le pizze da asporto. Bene. I cartoni sono di tre tipi: uno è in pura cellulosa e lo si riconosce perché dentro è bianco; poi c'è quello semichimico che dentro è marrone; e quindi il terzo che è in cartone riciclato e lo si riconosce perché il cartone dentro è grigio. Uno di questi tre è illegale, ma è anche quello più usato quello più venduto perché è illegale e quale dei tre, lo vediamo dopo la pubblicità.

PUBBLICITÀ

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Bene. Allora: in Italia ogni giorno 2 milioni di persone si portano via la pizza dentro alla scatola da asporto. Sono 700 milioni di scatole l'anno; con questi numeri la concorrenza è ferocissima e si gioca sui centesimi. Quindi vende di più chi vende a meno queste scatole. Per noi qual è il problema? È che dentro ci va la margherita a 90 gradi e siccome spesso viene usato anche come piatto, ci si affonda il coltello.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Per le scatole da pizza, la legge impone di usare solo cartone di cellulosa pura e vieta il cartone riciclato. Perché?

MARIA ROSARIA MILANA – ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

Perché il riciclo viene da un uso precedente; la carta stampata si porta dietro inchiostri, residui di inchiostri, e in teoria se fossero presenti con un alimento estrattivo potrebbero andare nell'alimento. E questo è il caso della pizza.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questa è la scatola con cellulosa pura, tutta bianca; è il top. La pizza qui dentro non subisce nessuna contaminazione di elementi dannosi. Poi c'è quest'altra, con il cartone ondulato semichimico, costa meno e ha questo colore marrone; mentre quello vietato è grigio.

BENEDETTA ZAGO – DIRETTORE CUBOXAL

Vede che ci sono due comunque... già anche due colori diversi?

BERNARDO IOVENE

Allora: questa è pura, diciamo.

BENEDETTA ZAGO – DIRETTORE CUBOXAL

Sì, esatto.

BERNARDO IOVENE

E questa qua invece è riciclata.

BENEDETTA ZAGO – DIRETTORE CUBOXAL

Certo.

BERNARDO IOVENE

Se io apro una scatola e vedo questo colore qua, a occhio posso dire che questa è riciclata?

BENEDETTA ZAGO – DIRETTORE CUBOXAL

Certo.

BERNARDO IOVENE

Lei se ne accorge?

BENEDETTA ZAGO – DIRETTORE CUBOXAL

Sì: al di là del colore, se poi cominci a spappolare un pochino la carta e vedi che comunque si spappola subito. Se lei butta un goccio di acqua qua e un goccio di acqua qua...

BERNARDO IOVENE

Eh, e buttiamolo, buttiamolo. Cioè, qui è rimasto in superficie un po': qui invece assorbe tutto.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Basta comprare qualche pizza da asporto per verificare se si spappola e molto spesso aprendoli scopriamo proprio il cartone grigio riciclato, che in Italia è vietato, ma lo producono perché si può vendere all'estero; chiaramente costa meno.. e chiaramente viene usato.

BERNARDO IOVENE

Se io voglio risparmiare, mi butto su questo?

BENEDETTA ZAGO – DIRETTORE CUBOXAL

Se vuole risparmiare e andare contro la legge, sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questo imprenditore invece, per evitare problemi, ha pensato di plastificare la parte interna.

GIORGIO CARATI – IMPRENDITORE

Un film plastico che fa barriera a tutto sotto, addirittura nei piattini dove mangiano i bambini fa barriera anche agli inchiostri. Quindi in teoria...

BERNARDO IOVENE

Quindi voi alla fine farete questo qua?

GIORGIO CARATI – IMPRENDITORE

Faremo questo qua. Questo qua è carta plastificata, abbiamo brevettato questo...

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Intanto quando compriamo una pizza e scopriamo che la scatola si spappola e all'interno la parte ondulata del cartoncino è grigio..

MARIA ROSARIA MILANA – ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

Per questo ci sono i NAS, ci sono i Carabinieri del Nas e gli ispettorati locali.

BERNARDO IOVENE

Quindi io posso chiamare i Nas, se io scopro questa cosa qua, cioè se io verifico...

MARIA ROSARIA MILANA – ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

Siccome è illegale, lei può fare la denuncia.

BERNARDO IOVENE

È illegale?

MARIA ROSARIA MILANA – ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

E certo che è illegale!

ROBERTO NANNI – RESPONSABILE PRODOTTI COOP

Il mercato della pizza surgelata è uno dei mercati che nell'ambito dei surgelati, anche l'anno in corso, registra delle crescite: parliamo di 77- 78 milioni di pizze.

BERNARDO IOVENE

Ogni?

ROBERTO NANNI – RESPONSABILE PRODOTTI COOP

Ogni anno.

BERNARDO IOVENE

Ogni anno. La pizza più venduta qual è?

ROBERTO NANNI – RESPONSABILE PRODOTTI COOP

Sono queste pizze qua.

BERNARDO IOVENE

Questa qua? Prendiamo una margherita. Vediamo che c'è. Quindi questa è proprio leader del mercato diciamo: Cameo.

ROBERTO NANNI – RESPONSABILE PRODOTTI COOP

Sì, la marca Cameo è la marca più venduta in Italia.

BERNARDO IOVENE

Questa qua viene prodotta dove?

ROBERTO NANNI – RESPONSABILE PRODOTTI COOP

In Germania, in Germania, sì.

BERNARDO IOVENE

Cioè, queste arrivano dalla Germania?

ROBERTO NANNI – RESPONSABILE PRODOTTI COOP

Eh, queste arrivano dalla Germania.

BERNARDO IOVENE

E sono le più vendute in Italia?

ROBERTO NANNI – RESPONSABILE PRODOTTI COOP

Sì.

BERNARDO IOVENE FUORICAMPO

Sono prodotte in Germania, ma sulle scatole troviamo solo un indirizzo italiano: Desenzano del Garda e “prodotto in Unione Europea”. Buitoni sulla Bella Napoli scrive che è prodotta in Campania, a Benevento. E poi ci sono produttori che lavorano per i supermercati tra cui Roncadin che è a Pordenone: produce 300.000 pizze al giorno, 5000 all’ora di cui il 70% va all’estero.

DARIO RONCADIN - IMPRENDITORE

In Europa siamo sui 3 miliardi di pizze surgelate, di cui il primo consumatore è la Germania che consuma 1 miliardo di pizze surgelate. Un 20% del nostro mercato è anche la ristorazione, per esempio abbiamo un cliente a Ibiza che in 5 mesi utilizza 600mila pizze.

BERNARDO IOVENE FUORICAMPO

Vediamo gli ingredienti, questi panettoni gialli è la mozzarella che arriva dall’Irlanda, viene macinata e sparsa sulle pizze.

DARIO RONCADIN - IMPRENDITORE

Questi sono i fusti di pomodoro.

BERNARDO IOVENE FUORICAMPO

Il pomodoro arriva sia in concentrato che in polpa dall’Emilia Romagna.

DARIO RONCADIN - IMPRENDITORE

C’è il certificato italiano.

BERNARDO IOVENE FUORICAMPO

E le verdure sono Calabresi. Nell’impasto usano la farina con un solo 0 e lievita 24 ore.

BERNARDO IOVENE

Questa a quanto la troviamo al supermercato, queste pizze l’una?

DARIO RONCADIN - IMPRENDITORE

Queste sono pizze che vanno sui 3,20, in promozione siamo sui 2,50.

EDOARDO RONCADIN – IMPRENDITORE

Cioè meno ingredienti si mettono, più alta è la qualità del prodotto.

BERNARDO IOVENE

La tradizionale della Cameo costa 3 euro; leggiamo gli ingredienti.

EDOARDO RONCADIN – IMPRENDITORE

Uovo intero in polvere, monodiglicerati di acidi grassi, amido modificato, destrosio, addensante, gomma di guar, correttore di acidità, fosfati di calcio, latte scremato in polvere, agente lievitante, carbonato di acido di sodio.

BERNARDO IOVENE

Tanti ingredienti!

EDOARDO RONCADIN – IMPRENDITORE

È una margherita?

BERNARDO IOVENE

A cosa servono tutti questi ingredienti?

EDOARDO RONCADIN – IMPRENDITORE

Servono ad accelerare il processo: dar più gusto, con prodotti più standard.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ma secondo il prof. Perin che vigila sugli ingredienti dei surgelati, con queste pizze bisogna fare attenzione ai grassi saturi.

GUIDO PERIN – ECOTOSSICOLOGO UNIVERSITÀ VENEZIA

L'olio di palma è il 51% e l'olio di oliva è solo il 15 %.

BERNARDO IOVENE

Il 15%.

GUIDO PERIN – ECOTOSSICOLOGO UNIVERSITÀ VENEZIA

Quindi tre volte di meno.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

I grassi saturi se presi in dosi che superano i 20 grammi al giorno, possono provocare l'obesità e le malattie cardiovascolari. Le pizzerie veneziane, secondo il prof. Perin, userebbero molto l'olio di palma.

GUIDO PERIN – ECOTOSSICOLOGO UNIVERSITÀ VENEZIA

Siamo non solo convinti, ma abbiamo fatto delle fotografie vicino alle pizzerie, dove abbiamo visto i bidoni di olio di palma.

BERNARDO IOVENE

I bidoni proprio?

GUIDO PERIN ECOTOSSICOLOGO UNIVERSITA' VENEZIA

I bidoni, i bidoni.

PROFESSOR GIORGIO CONTI

Ah, eccolo qua.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Eccoli i bidoni. Noi però girando per le pizzerie di Venezia non ne abbiamo visti, ma abbiamo scoperto un'altra cosa.

BERNARDO IOVENE

Le pizze sono surgelate oppure le fate voi qui?

RISTORATORE

Mi stai intervistando?

BERNARDO IOVENE

Sì. Sono surgelate le vostre?

RISTORATORE

Mah, un po' ovunque.

BERNARDO IOVENE

Ah questo è un locale storico?

RISTORATORE

Eh, sì, sì; come no? Questa è l'antica torre del 1520.

RISTORATORE

Queste sono pizze al prosciutto crudo.

BERNARDO IOVENE

Possiamo vedere come le preparate?

RISTORATORE

Così coperte.

BERNARDO IOVENE

Ah ecco così.

RISTORATORE

Ordiniamo al momento, così come stamattina abbiamo ordinato queste. Tipo fresche; come finiscono noi li chiamiamo e mezz'ora dopo arrivano già pizze qua.

BERNARDO IOVENE

Poi le mettete in questo forno qua?

RISTORATORE

Sì, scaldiamo lì.

BERNARDO IOVENE

Ho capito.

RISTORATORE

Le pizze non le facciamo noi: ce le portano le basi. Punto, basta.

BERNARDO IOVENE

C'è scritto da qualche parte?

RISTORATORE

Cosa c'è scritto, cosa volete sapere? Voi dovete fare il vostro mestiere e noi facciamo il nostro!

BERNARDO IOVENE

Ho fatto una domanda!

RISTORATORE

Ci state rompendo le balle. Punto.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui siamo all'Antica Torre. Ti siedi, mangi la pizza, ma non sai che è fatta con una pasta preparata e se chiedi a questi turisti ungheresi se è simile a quella che mangiano in Ungheria, ti rispondono così.

TURISTA

Sì, normalmente è così.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

In questa pizzeria abbiamo visto centinaia di basi per pizze ammassate per terra.

BERNARDO IOVENE

Chi è che fa le pizze?

PIZZAIOLO

Le facciamo a turno.

BERNARDO IOVENE

Cioè quelle là che sono a terra lì?

PIZZAIOLO

Quelle sono da portare via. Non c'è da filmare.

BERNARDO IOVENE

Va beh, scusa quelle là non le vendi?

PIZZAIOLO

Sì, le vendo.

BERNARDO IOVENE

Sì. E perché non si possono filmare se le vendi?

PIZZAIOLO

Perché le devi filmare, scusa?

BERNARDO IOVENE

Ma scusa, sono in vendita quelle o no?

PIZZAIOLO

Quelle non sono in vendita: quelle sono per altri usi.

BERNARDO IOVENE

Cioè per che cosa?

PIZZAIOLO

Per altre pizzerie.

BERNARDO IOVENE

Voi fate la pasta per altre pizzerie; non c'è niente di male, c'è qualcosa di male?

Quelle là sono preparate?

PIZZAIOLO

Quelle sono precotte per altre persone.

BERNARDO IOVENE

Sono precotte.

PIZZAIOLO

Sì, per altri ristoranti.

BERNARDO IOVENE

Le possiamo vedere viste che saranno vendute e saranno mangiate da qualcuno, no? Vieni qua!

PIZZAIOLO

No, non c'è da filmare, io non autorizzo l'intervista.. Io non le autorizzo l'intervista; se ne vada.

BERNARDO IOVENE

Noi le possiamo vedere quelle pizze lì, no?

PIZZAIOLO

Lei le può vedere, ma io non autorizzo l'intervista.

BERNARDO IOVENE

Ok , ma io non la voglio intervistare, voglio vedere.

PIZZAIOLO

Io non voglio discutere con lei.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ovviamente i ristoratori che hanno il forno e fanno la pizza normale, si sentono danneggiati.

CESARE BENELLI – RISTORATORE VENEZIA

L'utente entra dentro e pensa che ci sia la pizzeria, pensa che sia fatta la forno, che c'è la pasta lievitata normalmente, invece sono fatte già cotte, non si sa come- non si sa con che farina, non si sa con che ingredienti- e poi vendute come pizze

RISTORATORE

Non lo so quale legge che può scrivere fuori "è pizzeria" non hanno neanche il forno della pizza! Allora se qualcuno che ha un piccolo garage, compra un micro onde mette dentro un po' di pizza precotta e scrive fuori "pizzeria"!

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Oltre alle preparate, ci sono poi le pizze surgelate.

BERNARDO IOVENE

Quella è surgelata, quella pizza lì?

RISTORATORE

È congelata.

BERNARDO IOVENE

Congelata, congelata... Ce la fai vedere come è congelata? Ecco ah, eccola qua, ottimo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

C'è al pomodoro o con la mozzarella scaldate e vendute come prodotto tipico.

TURISTA

È molto buona.

BERNARDO IOVENE

È una pizza italiana?

TURISTA

Sì, ha il sapore di una pizza italiana.

TURISTA

La base non è soffice, ma è comunque buona!

TURISTA

Abbiamo molta fame per cui il sapore è formidabile!

BERNARDO IOVENE

Volevamo sapere se fate, le pizze le fate voi?

RISTORATORE

Surgelate, surgelate.

BERNARDO IOVENE

È surgelato, surgelato... Ma c'è scritto lì che sono surgelate le pizze? Dove?

BERNARDO IOVENE

In qualche locale, una volta seduti, con una lente di ingrandimento trovi scritto che sono alimenti precotti e surgelati, ma i prezzi sono più o meno simili a quelli fatti con un impasto e il pizzaiolo.

RAGAZZO

Giusto adesso, ho preso una pizza qua in un kebab ed era pesantissima, ancora non l'ho digerita.

SIGNORE

Mangio di solito il primo spicchio che mi sembra buono dopo diventa di gomma, la mozzarella che non è mozzarella, la pasta diventa dura...

SIGNORE

L'80 % delle volte ho mangiato una pizza non digeribile.

SIGNORE

Non posso sconsigliare un posto in particolare però non andate in un posto vicino all'Università con un animale bianco perché lì sono stata male due giorni.

SIGNORE

Lievito nella pasta e la mattina è tragica...sete, gonfiore...

RAGAZZA

Mah, io la digerisco dopo tre giorni.

PATRIZIO ROVERSI

Io non potrei mangiare la pizza perché...ho la glicemia...

SUSY BLADI

Ma proprio non potresti!! Ah e la pizza che abbiám mangiato l'altra sera?

PATRIZIO ROVERSI

Quella che ho mangiato l'altra sera aveva il lievito madre che poi è un nome sbagliato. Dovrebbero chiamarlo lievito bisnonna perché è molto antico. E poi cosa fa il lievito madre? Visto che è una lavorazione che dura un sacco di tempo, lievita completamente quindi la pizza non mi lievita dentro nella pancia e soprattutto consuma gli zuccheri quindi non mi dà poi uno *sciopone* di zuccheri che fa male alla glicemia.

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Tutte le farine contengono zuccheri, ma quelle raffinate contengono solo zuccheri e glutine. E molto glutine, nelle persone predisposte, favorisce la celiachia. Nella farina integrale invece rimangono tutti i micronutrienti che si perdono man mano che si raffina e si va verso la 00. Per esempio i minerali: nella farina integrale sono 2,5 e si arriva con la 00 a 0,5. Il calcio: da 40 dell'integrale, si arriva a 15 con la 00. Il fosforo: da 400, quando si arriva alla farina 00, non c'è più. Ed è cruciale per il metabolismo, perché una carenza di fosforo può mandar via di testa. È vero che è in moltissimi alimenti, però la farina è alla base della nostra alimentazione. Poi ci sono le vitamine B1 e B2: da 0,40 dell'integrale si passa a 0,06. Quindi i polifenoli, che sono gli spazzini delle arterie: da 210, spariscono quando si arriva alla 00... che è la farina poi più usata. Perché? Perché non avendo più niente di vivo dentro è quella che dura di più e nella pizza semplifica la vita, perché con l'aggiunta dei miglioratori, la tiri e la stendi come ti pare.

FRANCO BERRINO - EPIDEMIOLOGO

Normalmente la pizza è fatta con una farina che non va bene.

BERNARDO IOVENE

Non va bene?

FRANCO BERRINO - EPIDEMIOLOGO

Una farina troppo raffinata.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questi sono chicchi di grano per ottenere la farina 00, quella bianca, si toglie tutta questa parte che però contiene fibre, vitamine, polifenoli e sostanze valide dal punto di vista nutrizionale. Nella farina raffinata 00 resta solo amido, che è zucchero, e glutine.

FRANCO BERRINO - EPIDEMIOLOGO

Uno degli obiettivi principali per la prevenzione del cancro è tenere bassa la glicemia e allora tutti gli alimenti che fanno aumentare tanto la glicemia non sono particolarmente indicati.

BERNARDO IOVENE

Quindi la farina 00 e 0 la fanno aumentare?

FRANCO BERRINO - EPIDEMIOLOGO

Sì, la fanno aumentare molto più che la farina integrale...

PIERPAOLO PAVAN – SPECIALISTA IGENE E MEDICINA PREVENTIVA

L'amido è uno zucchero, è uno zucchero complesso, quindi molto ramificato e la raffinazione può rendere più o meno veloce l'assorbimento di questo zucchero.

FRANCO BERRINO – EPIDEMIOLOGO

Le farine raffinate sono specificamente associate all'obesità addominale. Chi ha la pancia si ammala di più di diabete, si ammala di più d'infarto, si ammala di più di Alzheimer, si ammala di più di cancro, si ammala di più di steatosi epatica.

PIERPAOLO PAVAN – SPECIALISTA IGENE E MEDICINA PREVENTIVA

Io quando dico troviamo la farina giusta dico prendiamo una farina che sia ricca di fibre.

FRANCO BERRINO – EPIDEMIOLOGO

Le fibre sono quelle che fanno funzionare bene l'intestino, è una delle ragioni per cui la gente soffre di stitichezza.

BERNARDO IOVENE

Per cui voi studiosi avete individuato proprio, in particolare, che questo è un problema?

FRANCO BERRINO – EPIDEMIOLOGO

Eccome se è un problema!

BERNARDO IOVENE

La farina più usata qual è?

CLAUDIO MAZZINI – COOP ITALIA

Le farine più usate in Italia sono assolutamente la doppio zero.

BERNARDO IOVENE

La doppio zero?

CLAUDIO MAZZINI – COOP ITALIA

Eh sì la doppio zero e la zero.

BERNARDO IOVENE

La doppio zero...?

CLAUDIO MAZZINI – COOP ITALIA

Diciamo che tra 00 e 0 si fa l'80% delle vendite complessivamente dei volumi.

BERNARDO IOVENE

L' 80%?

CLAUDIO MAZZINI – COOP ITALIA

Eh sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Dunque la farina 00 e 0 può creare molti problemi alla salute, gli esperti lo sanno e noi, no. Ad esempio se mangiamo una pizza con farina integrale o del tipo 2 o 1 fa bene alla salute, ma nel disciplinare della pizza verace, indicano soltanto la 00.

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZA VERACE NAPOLETANA

Attenzione noi abbiamo dei pizzaioli di altissimo livello che sono veri e propri maestri proprio perché oggi hanno una conoscenza scientifica di quello che fanno e non solo la pratica.

BERNARDO IOVENE

Cioè sanno che cosa è la farina, sanno come deve essere la farina?

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZA VERACE NAPOLETANA

Sì, sanno la farina che cosa porta.

BERNARDO IOVENE

Perché lei lo sa che se io vado in giro per Napoli.....

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Proprio nelle pizzerie con il marchio dell'Associazione...

BERNARDO IOVENE

La farina qual è 0, 00, 1, 2?

PIZZAIOLO

00.

BERNARDO IOVENE

00 che vuol dire?

PIZZAIOLO

Che...

BERNARDO IOVENE

Non si sa.

PIZZAIOLO

00 che è farina 00.

BERNARDO IOVENE

Perché deve essere 00 la farina?

PIZZAIOLO

Potete staccare?

BERNARDO IOVENE

Buongiorno!

PIZZAIOLO

Lui è il pizzaiolo principale!!

BERNARDO IOVENE

Ahh eccoci qua! Volevo sapere la farina00 perché la usate?

PIZZAIOLO

Ciro perché la usiamo? Ciro, u signor u vò sapè da te, perché usiamo la 00?

PIZZAIOLO 2

Non lo so.

BERNARDO IOVENE

Vabbè soprassediamo alla farina. La farina 1 e 2 esiste?

PIZZAIOLO

0 e 00.

BERNARDO IOVENE

No, 1, 1. Non c'è. Quindi che farine esistono solo?

PIZZAIOLO

0 e 00, signore.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

A Roma per la pizza al taglio si usa la 00 rinforzata.

BERNARDO IOVENE

La farina? La farina?

PIZZAIOLO

La nostra è Manitoba.

BERNARDO IOVENE

Manitoba?

PIZZAIOLO

Sì. La farina americana.

PIZZAIOLO

La manitoba, 00. Manitoba.

BERNARDO IOVENE

Ma viene direttamente dagli Stati Uniti?

PIZZAIOLO

Una farina americana.

BERNARDO IOVENE

Ci sta scritto rinforzata?

PIZZAIOLO

Sì. No, 00 rinforzata, ha ragione.

BERNARDO IOVENE

E rinforzata di che?

PIZZAIOLO

Rinforzata e basta.

PIZZAIOLO

Rinforzata, diciamo che sono vari mix di farine.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

A Milano la stessa cosa, per fare la pizza classica al trancio bella, alta, usano la 00.

MARIA MARINONI

Usiamo 00... perché preferiamo 00 perché dà più forza all'impasto e si mantiene di più.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Nella farina 00 utilizzata per la pizza c'è maggiore quantità di glutine perché serve a dare elasticità all'impasto.

UMBERTO VOLTA – SPEC. MEDICINA INTERNA E MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Il problema della farina è soprattutto legata alla presenza delle proteine di queste proteine, che sono la gliadina e le glutenine, le quali anche in soggetti perfettamente sani, se assunte in grande quantità determinano un'alterazione della nostra barriera intestinale, alterano praticamente la permeabilità della barriera, distruggono quelle proteine muscolari che creano un po' l'impalcatura del nostro intestino e a questo punto determinano dei disturbi funzionali come il gonfiore addominale, i dolori addominali e anche alterazioni del nostro intestino.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Uno dei più grandi fornitori di farina per pizza è Caputo, a Napoli, ma sceglie grani provenienti da tutto il mondo, proprio in base alla quantità di glutine.

ANTIMO CAPUTO – LA FARINA DI NAPOLI

Vedi che fa? Allunga e ci fa capire la capacità di estensione della farina. Il glutine può essere estensibile o può essere meno estensibile, per la pizza ci vuole un glutine molto estensibile perché la deve allargare e non deve ritornare.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Come la gomma! Una soluzione però ci sarebbe: far lievitare l'impasto almeno 24 ore, perché?

UMBERTO VOLTA – SPEC. MEDICINA INTERNA E MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Il tempo di lievitazione prolungato favorisce praticamente questa eliminazione del glutine e viene praticamente ridotta la quantità che rimane dentro il prodotto finale.

BERNARDO IOVENE

Ah quindi più cresce meno glutine c'è?

UMBERTO VOLTA – SPEC. MEDICINA INTERNA E MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Esatto.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

A Milano invece la pizza al trancio, che è molto alta, lievita pochissimo.

MARINONI – COMMESSA

In tutto lievita un'oretta, poi vabbè dipende, perché poi se servono subito comunque si mettono in stufa.

SALVATORE LENGE – I MONELLI

Dopo mezz'ora, tre quarti di ora, si può già fare la pizza.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui siamo a Roma.

BERNARDO IOVENE

Quanto lievita la vostra pizza?

PIZZAIOLO

3 ore.

BERNARDO IOVENE

3 ore?

PIZZAIOLO

La crescita dell'impasto è intorno un'oretta, un'oretta e mezza.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Per capire meglio che pizza mangiamo ci siamo fatti aiutare da Vincenzo Pagano, assaggiatore professionista, è nelle giurie dei campionati mondiali di pizze. Partiamo da quella al taglio romana. Qui c'è scritto che fanno a lievitazione naturale...

VICENZO PAGANO - GIORNALISTA GASTRONOMICO

Questa è una pizza il cui impasto è stato fatto molto velocemente. Ma è una pizza che avete fatto stamattina? Adesso l'avete preparata.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

In un'altra pizzeria, ci assicurano alta digeribilità.

VICENZO PAGANO - GIORNALISTA GASTRONOMICO

Non è perfettamente cotta nemmeno questa nonostante sia molto bassa, è salatissima, una lievitazione non ottimale.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui ci hanno detto che lievita 12 ore.

VICENZO PAGANO – GIORNALISTA GASTRONOMICO

Anche qui una lievitazione veramente approssimativa.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

L'altra particolarità della pizza romana è quella tonda, che è bassa e si stende col mattarello!!

VICENZO PAGANO – GIORNALISTA GASTRONOMICO

La lievitazione è troppo rapida e quindi molta farina, questa è una bella pizza pesantuccia, diciamo. Hai una quantità di farina non cotta elevatissima.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Da Baffetto, un Tempio per questo tipo di pizza, i dischi li mettono uno sull'altro, e c'è meno farina.

VICENZO PAGANO – GIORNALISTA GASTRONOMICO

Un po' bagnata al centro, comunque si vede che è una pizza fatta in velocità.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

A Milano la pizza tradizionale è al trancio, tanta mozzarella, molto olio, è alta, ma la lievitazione è breve perché dopo 3 ore l'impasto pare non sia più buono.

SALVATORE LENGE – I MONELLI

Questa è una pasta che va usata nel giro di 3 ore. Una volta che è impastata, nel giro di 3 ore 3 ore e mezza, poi non va più bene.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Per questo in tanti usano i miglioratori.

MARIA MARINONI

Miglioratori enzimatici, è un prodotto chimico, ma che aiuta a mantenere fresco il prodotto, ma senza altro è permesso dalla legge, non ha nessuna controindicazione.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

In alternativa c'è sempre la pasta surgelata, qui siamo in piazza Duomo.

RAGAZZA DELLA PIZZERIA

La base arriva abbattuta.

ANTONELLA CIGNARALE

Cioè che vuol dire?

RAGAZZA DELLA PIZZERIA

Vuol dire che è cotta per metà e poi surgelata.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ma chi la mangia non può saperlo perché non è scritto.

RAGAZZA DELLA PIZZERIA

No, no no, è obbligatorio scrivere i prodotti che noi utilizziamo, ma non è obbligatorio scrivere quale è l'azienda o...

VICENZO PAGANO – GIORNALISTA GASTRONOMICO

Si separa la parte di sotto dalla parte centrale, la lievitazione è molto breve. Non ha una grandissima lievitazione, in questo caso siamo più vicino a un pane, cioè è compatta, è una pizza un po' pesante da digerire. Cresciuta, è esplosa, ma non lievitata, cruda.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Anche a Firenze si va di corsa.

ANTONELLA CIGNARALE

Quanto lievita l'impasto qui?

PIZZAIOLO

20 minuti, mezz'ora.

PIZZAIOLO

Due ore, anche un'ora posso fare.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Dall'impasto passiamo agli ingredienti. Siamo da Spontini a Milano, qui per entrare devi fare la fila, che olio usano?

ANTONELLA CIGNARALE

Olio di soia?

PIZZAIOLO SPONTINI

Sì quella serve non da mettere... per farla friggere sotto leggermente. Non si può friggere con un olio di oliva o con un olio... rimane molto più leggera.

ANTONELLA CIGNARALE

Quindi la pizza frigge nel forno?

PIZZAIOLO SPONTINI

Sì.

BERNARDO IOVENE

Frigge con olio di soia, altre pizzerie ci dicono di usare quello di girasole, di extra vergine non c'è traccia, nemmeno da Michele a Napoli.

LUIGI CONDURRO – PIZZERIA “DA MICHELE” - NAPOLI

Olio di semi di soia, leggerissimo, perché l'olio di oliva non è buono, è troppo grasso.

BERNARDO IOVENE

Di soia? Avete sempre usato olio di semi di soia qua?

LUIGI CONDURRO – PIZZERIA “DA MICHELE” - NAPOLI

Sempre, sempre ed è ottimo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Alla storica Trianon cosa usano?...

PIZZAIOLO

L'olio di semi di girasole è quello che usiamo per la classica margherita, la nostra vecchia margherita.

BERNARDO IOVENE

Voi mettete l'olio di girasole?

PIZZAIOLO

Olio sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E questa è la pizzeria di Aurelio Fierro, autore di questa canzone famosa... Poteva non ottenere il marchio della vera pizza?

BERNARDO IOVENE

Che olio è questo? Fammi vedere l'olio, questo è molto trasparente, che cosa è? Girasole?

PIZZAIOLO

Questo è olio misto, perché l'olio di oliva è troppo pesante.

BERNARDO IOVENE

È troppo pesante? Che cosa è girasole o arachidi?

PIZZAIOLO

Girasole e olio di oliva.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Eppure nel disciplinare della Associazione Pizza Verace si specifica che bisogna usare solo olio di oliva.

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZA VERACE NAPOLETANA

Poi c'è sempre la verifica sul posto. Noi abbiamo delegazioni in tutto il mondo. I nostri delegati si recano sul posto, valutano la cosa e poi noi gli diamo un'assegnazione anche provvisoria che diventa definitiva quando c'è la visita nostra.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Un altro giro di controllo i delegati dell'Associazione Vera Pizza potrebbero farlo a Spacca Napoli, in quest'altra pizzeria associata.

PIZZAIOLO

No, l'olio noi lo mischiamo, olio di girasole con olio extra vergine che diventa un po' più leggero.

BERNARDO IOVENE

Perché l'olio extra vergine è pesante?

PIZZAIOLO

È pesante sì.

BERNARDO IOVENE

Eccolo qua questo e il giro di olio di...? Girasole.

PIZZAIOLO

Girasole. È più pesante l'olio extra vergine, solo a richiesta.

BERNARDO IOVENE

Solo a richiesta?

PIZZAIOLO

Sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

A Firenze si preferisce spesso quello di sansa.

PIZZAIOLO

No, no extra vergine fa un profumo che non è buono per la pizza.

ANTONELLA CIGNARALE

Non è buono l'extra vergine?

PIZZAIOLO

Sì, sì.

ANTONELLA CIGNARALE

No!

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

A Roma stesso film.

BERNARDO IOVENE

Che olio usi?

PIZZAIOLO

Olio di girasole.

BERNARDO IOVENE

Di girasole.

PIZZAIOLO

Sì. Questo qua.

BERNARDO IOVENE

Questo qua.

PIZZAIOLO

Per me dicono una stupidaggine che usano solo olio di oliva...uno deve essere chiaro nelle cose. Ma non perché non lo usiamo, eh? Perché, diaciamo, il cliente dice che è pesante... che hai usato?

GINO CELLETTI – CAPO PANEL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE

Forte, forte, ancora, ancora. Pizzica?

BERNARDO IOVENE

Mamma!

GINO CELLETTI – CAPO PANEL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE

Quelli sono i polifenoli e più pizzica più antiossidanti ci sono.

BERNARDO IOVENE

Mamma mia!

GINO CELLETTI – CAPO PANEL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE

È anche amaro, vero? La coratina è questa, meravigliosa, è come un barolo se lo vogliamo paragonare.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

La coratina è un olio pugliese. Gli oli extravergine hanno gli antiossidanti che ci proteggono dai tumori e dalle malattie cardiovascolari e noi abbiamo il miglior olio al mondo, ma sulle nostre pizze per l'80% usiamo olio di girasole in boccioni di plastica.

GINO CELLETTI – CAPO PANEL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE

Olio di girasole, tenere lontano da fonti di luce e calore. con il Pet trasparente la luce entra. Gli oli di semi vengono estratti con i solventi. Senti profumi?

BERNARDO IOVENE

Niente!

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il dott. Celletti mi fa provare invece tre oli extravergine diversi messi a crudo sulla pizza.

GINO CELLETTI – CAPO PANEL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE

Hai avuto tre percezioni completamente diverse, e dobbiamo tornare ad avere il risorgimento della pizza perché oltre tutto si trasformerà in un grosso business per l'Italia.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

La differenza fra un cibo più sano e buono è di 40 centesimi in più!

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZA VERACE NAPOLETANA

Noi ne mettiamo 5 grammi di olio di oliva extra vergine, 5 grammi, qualunque sia il costo che differenza fa? È chiaro, allora tra la migliore e la peggiore pizza margherita, lei non valuta più di 40 centesimi di differenza. Le aggiunge al prezzo della pizza e va bene così.

GINO CELLETTI – CAPO PANEL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE

Senti il rancido qua?

BERNARDO IOVENE

Questo non si pulisce prima di mettere l'olio?

GUGLIELMO VUOLO – PIZZAIUOLO ECCELLENZE CAMPANE

Ma c'è sempre e solo olio.

BERNARDO IOVENE

C'è sempre olio, non vale la pena pulirlo?

GUGLIELMO VUOLO – PIZZAIUOLO ECCELLENZE CAMPANE

Anzi, forse addirittura all'interno è meglio che prenda questi odori dell'olio precedente...

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Con queste abitudini l'olio è scientificamente rancido. In questi laboratori il prof. Lercker analizza le sofisticazioni, ma anche i difetti dell'olio.

GIOVANNI LERCKER – SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI UNIV. BOLOGNA

L'olio che è in tavola non è di grandi caratteristiche anzi di solito o presenta della rancidità, cosa dovuta alle ampolline trasparenti, diciamo la verità, al rabbocco continuo con olio di scarsa qualità di partenza.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E per questo quando va a mangiare si porta la bottiglietta dell'olio.

BERNARDO IOVENE

Lei gira con questa bottiglietta?

GIOVANNI LERCKER – SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI UNIVERSITA' BOLOGNA

Costantemente. Se voglio andar fuori a mangiare a mezzogiorno sono un po' costretto e qualche volta la sera per piacere.

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Non so a voi ma a me tutte queste infornate m'han fatto venire una gran voglia di pizza. E quello che si porta la bottiglietta da casa, sembra un po' eccentrico. In realtà è uno che se l'è studiata bene. Allora: questa è la famosa ampollina del pizzaiolo, che utilizza per versare l'olio sopra la pizza. Ognuno ci mette dentro l'olio che gli pare e man mano che va giù, si rabocca. Si capisce meglio il meccanismo con la bottiglia trasparente. Questa parte è sporca di olio che diventa... si ossida, diventa rancido. Man mano che versi, il rancido va nel piatto. Rabbocchi, il rancido va dentro l'olio, che tu versi nel piatto, e così via negli anni perché questa ampollina nessuno la pulisce o almeno... a domanda la risposta è stata "ma quando mai?". Allora meglio chiedere "pizza senza olio grazie, mi porti la bottiglietta dell'extravergine in tavola" perché tanto tutte le pizzerie ce l'hanno. Dopo la pubblicità invece gli altri ingredienti: pomodoro, mozzarella, eccetera.

PUBBLICITÀ

MILENA GABANELLI IN STUDIO

L'irresistibile pizza, sicuramente qualcuno in questo momento la sta mangiando e non vogliamo che gli si piazzi sullo stomaco perché possiamo pretendere e scegliere roba buona. Abbiamo il San Marzano, il miglior pomodoro al mondo, un concentrato di licopene che è una bomba di antiossidanti; la mozzarella l'abbiamo inventata qui più di 1000 anni fa; sarebbe ben da strani spezzettarci sopra il parallelepido tedesco.

BERNARDO IOVENE

Il pomodoro, il pomodoro: che pomodoro usate?

PIZZAIOLO

Nooo, no.

BERNARDO IOVENE

No? Che pomodoro usate?

ANTIMO DE LUCA – PIZZERIA PELLONE - NAPOLI

Pelato naturale...

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui siamo nel foggiano; la raccolta avviene ormai meccanicamente a strascico. Il pomodoro tipo lungo viene prodotto al 97% in Puglia. Quindi, chi usa i pelati, usa sicuramente un prodotto italiano.

BERNARDO IOVENE

Quindi noi se compriamo il pelato siamo tranquilli?

GIUSEPPE SARAÒ –VICEPRESIDENTE FUTURAGRI:

L'anticipo: allora la Cina produce nel proprio territorio concentrato.

BERNARDO IOVENE

Nelle passate diciamo ci può stare del concentrato?

GIUSEPPE SARAÒ –VICEPRESIDENTE FUTURAGRI:

Certo, perché tecnicamente se io prendo il concentrato e aggiungo l'acqua, ottengo la passata.

LORENZO BAZZANA – RESPONSABILE ECONOMICO COLDIRETTI AGRONOMO

Questo è un bidone che arriva dalla Cina; noi dalla Cina importiamo mediamente, a seconda delle annate, una parte del pomodoro concentrato che arriva in Italia. Complessivamente sono 105 milioni di kg di concentrato che vengono parte dalla Cina e parte dagli Stati Uniti.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

"La pizza col pomodoro è la cura del dottore" si cantava... perché allora si usava esclusivamente San Marzano che viene prodotto soltanto in un'area compresa tra 41 comuni dell'agro sarnese nocerino.

CARMINE FASOLINO – PRODUTTORE POMODORO SAN MARZANO

È un frutto, per noi è un frutto, dovete assaggiarlo però e poi ci dite effettivamente che cosa state mangiando. È un pomodoro questo? Per noi questo è un frutto, noi lo possiamo vendere come un frutto.

PASQUALE D'ACUNZI – PRESIDENTE CONSORZIO SAN MARZANO

Qua fateci caso, vedete questo pomodoro all'interno? È tutta fibra, poca cellulosa. E tutta questa parte sotto la buccia è licopene. È studiato, scientificamente provato, che la quantità di licopene nel San Marzano è almeno 10 volte superiore al normale, 10 volte superiore!

BERNARDO IOVENE

Questo quanto costa? A quanto si trova sul mercato?

FRANCESCO PIROLO – DIRETTORE AGRIGENUS

Da 1 euro a 1 euro e 50 nella peggiore delle ipotesi.

BERNARDO IOVENE

Quindi voi dove o vendete?

FRANCESCO PIROLO – DIRETTORE AGRIGENUS

Soprattutto all'estero.

BERNARDO IOVENE

All'estero. Cioè il nostro san Marzano tipico così viene venduto all'estero, se lo godono all'estero?

FRANCESCO PIROLO – DIRETTORE AGRIGENUS

Sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questo pomodoro costa in media 50 centesimi in più al barattolo, ma in Italia si vende poco.

BERNARDO IOVENE

In percentuale lei quanto vende? Quanto lavora per il Giappone?

PASQUALE D'ACUNZI – PRESIDENTE CONSORZIO SAN MARZANO

Adesso 65% Giappone, 15% Stati Uniti, il resto Italia.

BERNARDO IOVENE

Ci stanno i campi disponibili?

CARMINE FASOLINO – PRODUTTORE SAN MARZANO

Ma abbandonati, perché chiaramente la gioventù il San Marzano non..

BERNARDO IOVENE

Cioè qua, nell'area del San Marzano ci sono i campi abbandonati?

CARMINE FASOLINO – PRODUTTORE SAN MARZANO

Ci stanno i campi abbandonati, appezzamenti.

BERNARDO IOVENE

E può crescere questo pomodoro?

CARMINE FASOLINO – PRODUTTORE SAN MARZANO

Può cresce questo pomodoro.

BERNARDO IOVENE

Il pomodoro, qua abbiamo il san Marzano che è unico al mondo. Una produzione che si poteva evolvere invece avete permesso di utilizzare anche altri tipo di pomodoro perché?

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASS. PIZZA VERACE NAPOLETANA

Allora abbiamo permesso di usare altro tipo di pomodoro perché se dovevamo fare le pizze soltanto con il San Marzano in tutto il mondo diciamo che avremmo dovuto chiudere l'80% delle pizzerie del mondo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Bastava creare una pizza Verace con ingredienti unici che solo noi possediamo, come per esempio la mozzarella! Questa è quella specifica per pizza e viene prodotta già tagliata alla julienne o a cubetti, a filone, a palla, o il panetto a siluro.

PIZZAIOLO

Adesso come adesso il top è questo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui siamo al Muretto e c'è scritto: solo prodotti italiani.

PIZZAIOLO – IL MURETTO

Perché non è che io sono un mago della pizza; io ho i prodotti italiani.

UOMO

Berlino?!

PIZZAIOLO – IL MURETTO

Addirittura? Io manco lo sapevo. Io ero convinto Francia che fosse italiana.

ENZO PANIZZI – DIRETTORE GENERALE VALCOLATTE

In Italia arrivano, se non mi sbaglio, 1 milione e 200 mila quintali di cagliata che per la stragrande maggioranza è destinata alla produzione di mozzarella.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Però la provenienza non è indicata da nessuna parte.

ENZO PANIZZI – DIRETTORE GENERALE VALCOLATTE

Non è indicato sulla etichetta perché non è obbligatorio. Noi non lo diciamo; utilizziamo l'etichettatura che utilizzano tutti.

ANTONELLA CIGNARALE

Cioè?

ENZO PANIZZI – DIRETTORE GENERALE VALCOLATTE

Latte, caglio, sale.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E cioè la stessa cosa che scrivono su quella prodotta con latte italiano.

RAGAZZA

Io di solito prendo la pizza rossa, appunto perché la mozzarella è pesante.

SIGNORA

Delle volte è pesante, condita male.

RAGAZZO

Tocca farmi il brioschi alla sera, prima di andare a letto.

RAGAZZA

Anche perché io non mi fermo, la mangio e me ne accorgo dopo che non riusciva a digerirla. Per me è la mozzarella.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui siamo nella zona di Gioia del Colle a Putignano. Gianluca ha un'azienda agricola con le mucche che munge e produce direttamente il latte con cui fa la mozzarella e anche il filone specifico per pizza.

BERNARDO IOVENE

E quindi lo vendete a quanto questo?

GIANLUCA GIGANTE

Intorno ai 7 e 50, 7euro, 7 e 50. Poi dipende dalle...

BERNARDO IOVENE

Mentre il fior di latte?

GIANLUCA GIGANTE

Il fior di latte 7 euro, 6 e 80..

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Siamo a un euro in più al chilo rispetto alla media dei siluri confezionati, e con un kilo di pizze se ne fanno più di 10, ma questo prodotto biologico e tracciato, Gianluca in Italia non riesce a venderlo.

GIANLUCA GIGANTE

Lavoriamo con la Germania con l'Olanda, con il Belgio, la Danimarca, la Francia; pochissimo con l'Italia con quei pochi ristoranti o negozi che vogliono la qualità.

BERNARDO IOVENE

Almeno il fior di latte deve essere prodotto in questa zona?

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASS. PIZZA VERACE NAPOLETANA

Certo.

BERNARDO IOVENE

Cioè il fior di latte deve essere fatto con il latte della Campania. Voi le controllate queste cose?

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASS. PIZZA VERACE NAPOLETANA

Noi generalmente le controlliamo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questo è il caseificio che l'associazione Pizza Verace ci ha indicato come uno dei fornitori per i loro associati. Da dove arriva il latte?

CARMINE IOVINE – IMPRENDITORE CASEARIO

Questo latte arriva da Avellino e arriva anche dalla Germania.

BERNARDO IOVENE

Perché arriva dalla Germania ?

CARMINE IOVINE – IMPRENDITORE CASEARIO

Perché la raccolta del latte nelle nostre campagne la dobbiamo fare con i nostri camion; il latte tedesco arriva con la cisterna qua fuori già pronta, pastorizzata che si può lavorare. È una questione di comodità e anche una questione... il latte tedesco praticamente costa qualche centesimo in meno del latte italiano.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

È più comodo farlo arrivare dalla Germania che prenderlo dagli allevatori campani; soprattutto contano i centesimi. Ed è proprio una questione di centesimi a fare la differenza fra una pizza buona e una scadente. Con il nostro assaggiatore siamo a Firenze .

VICENZO PAGANO - GIORNALISTA GASTRONOMICO

Olio buono, pomodori anche buoni, fior di latte buono, cornicione ha avuto la sua lievitazione, questa comincia ad essere una signora pizza.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Anche questa a Milano è stata apprezzata e aprendo il menù scopriamo che “una bella margherita” è fatta con pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte fresco, olio extravergine toscano, parmigiano; il prezzo è 7 euro. Torniamo a Roma.

GABRIELE BONCI – PIZZARIUM - ROMA

Io voglio essere, e ripeto, io voglio essere legato all'agricoltura. Non ho bisogno di niente e di nessuno, solo di contadini. Qualsiasi cosa vedete che è messa sulla pizza è una coproduzione insieme ad altri contadini.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui siamo a Bologna.

BERNARDO IOVENE

Questo è l'impasto?

MATTEO ALOE – PIZZERIA BERBERÈ - BOLOGNA

Sì. Qui dalle 10 del mattino a mezza notte c'è qualcuno di loro che è dietro agli impasti, al lievito madre per rispettare i tempi lunghi e lenti.

BERNARDO IOVENE

Questi grani?

MATTEO ALOE – PIZZERIA BERBERÈ - BOLOGNA

Questi qua con l'acqua tenendoli a temperatura controllata fa partire la fermentazione. Vedi che ci sono tutti questi puntini?

BERNARDO IOVENE

Sì.

MATTEO ALOE – PIZZERIA BERBERÈ - BOLOGNA

Quelli sono le parti esterne del chicco di grano e quindi c'è anche un po' di crusca. Se noi la raffiniamo troppo non ha più nessun elemento nutritivo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E per essere digeribile l'impasto deve maturare a temperatura controllata; poi le pizze condite con ingredienti preparati con prodotti tracciati, sono servite a spicchi e raccontate ai clienti.

CAMERIERA

L'impasto è classico, di farina tipo 1, macinata a pietra, con il lievito madre; il fior di latte di Putignano.

CAMERIERE

Pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto, capperi di Salina, origano e basilico.

BERNARDO IOVENE

Questa buona Margherita quanto costa?

SALVATORE ALOE - PIZZERIA BERBERÈ - BOLOGNA

Qui da me costa 7,50 al pubblico.

BERNARDO IOVENE

Se voi usaste degli ingredienti più economici, quelli che si vendono all'ingrosso, quanto costerebbe in meno?

SALVATORE ALOE - PIZZERIA BERBERÈ - BOLOGNA

Al pubblico probabilmente saremmo in grado di uscire con un prezzo più aggressivo, in particolare per la margherita, non so 90 centesimi, un euro in meno.

BERNARDO IOVENE

Cioè siamo a quei livelli là...

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Anche a Napoli qualcosa si muove, Sorbillo sperimenta farine oli e nuovi impasti.

GINO SORBILLO

Allora che faccio? Con le temperature cerco di con la quantità di sale, con il lievito madre con un impasto fatto con il giorno prima.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Da Michele, c'è un locale a temperatura controllata dove l'impasto lievita e matura e diventa più digeribile.

TELEFONO

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

L'ultima impresa, perché è un'impresa andarlo a visitare, è il museo internazionale della pizza. Si accederebbe su prenotazione, ma al telefono non rispondono. È al 5 piano di un palazzo e anche il presidente quando mi ha accompagnato ha fatto fatica ad entrare. Non aveva prenotato.

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASS. PIZZA VERACE NAPOLETANA

Non è nostro il museo.

BERNARDO IOVENE

Ma dico non è che la gente sa di chi è il museo.

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASS. PIZZA VERACE NAPOLETANA

E lo so.

BERNARDO IOVENE

Chi ci perde qua? È la faccia della pizza napoletana

ANTONIO PACE – PRESIDENTE ASS. PIZZA VERACE NAPOLETANA

Purtroppo questa è la vera storia della pizza napoletana, lei sta centrando la vera storia della pizza napoletana. Io il museo le confesso non l'ho nemmeno visitato.

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Avevano fatto anche un consorzio, per ottenere il marchio STG, che vuol dire "Specialità Tradizionale Garantita": si era scomodata l'Europa, si era scomodato il ministero per l'Agricoltura, lo avevano ottenuto. Poi non ha aderito nessuno. Ora. Se non siamo capaci di tutelare e far fruttare le nostre eccellenze basta poi non

lamentarsi. E anche la scuola alberghiera che insegna come si fa la pastasciutta, il risotto, non la pizza, nonostante le pizzerie siano fra i punti di ristorazione più diffusi. Possiamo solo noi consumatori cambiare l'andazzo, perché non è tutto un disastro: i posti dove lavorano bene ci sono e andrebbero premiati e anche la differenza di prezzo è veramente minima: si va da 40 centesimi a un massimo di un euro. Ne guadagna la salute e tutto l'indotto. E poi qualche pizzeria comincia a svuotarsi, magari cominciano a darsi da fare pulendo i forni e usando gli ingredienti che poi non ti si piazzano sullo stomaco.