

VERTICI GASTRONOMICI. Un ottimo risultato per i pizzaioli di due locali della città nel la manifestazione iridata

La pizza napoletana la fanno benissimo anche i «bresciani»

Mario Matarazzo e Lorenzo Padovano sfornano due «Margherite» premiate con la medaglia d'argento ai campionati mondiali di Parma

Non contano solo le verdi pendici del Vesuvio, il sole che si specchia nell'azzurro del golfo davanti a Posillipo o i vicoli tortuosi e vocianti del rione Sanità. Non è soltanto il sole abbagliante sulle rovine o il chiaro di luna sulla riviera osservato e descritto dalla penna di Goethe a rimandare all'immagine nitida di Napoli e della sua tradizione. In un mondo che già da tempo ha assistito all'internazionalizzazione del patrimonio e delle abitudini culturali, a cominciare dalla produzione e dal consumo di cibo, ciò che nasce e si forma in precise coordinate geografiche può candidamente affermarsi a tutt'altre latitudini. Capita allora che un semplicissimo supporto di pasta lievitata, condita con materie prime e cotta in forno a legna, conosciuto su scala planetaria come la pizza, trovi ai piedi delle Prealpi lombarde un terreno talmente fertile da regalarle una serie di inaspettati successi. Prova ne sono i sedici pizzaioli che, arrivati anni fa da Napoli e dalla Campania o nati e cresciuti all'ombra del Cidneo da genitori partenopei, hanno unito il proprio talento artigiano, frutto quasi sempre di trasmissione familiare, per dar vita al Team Pizzaioli Bresciani. Formatosi un anno fa sotto l'ala di A.R.T.Ho.B., il gruppo si è già distinto a livello internazionale nel corso di un campionato europeo, disputato lo scorso marzo

ad Amburgo, e di ben due campionati mondiali. L'ultimo, arrivato alla venticinquesima edizione, si è disputato dal 13 al 16 aprile al Palacassa di Parma. Nella categoria STG (Specialità Territoriale Garantita) relativa alla «Pizza Classica Napoletana», le cui fasi di preparazione e cottura sono regolate da un rigidissimo disciplinare di produzione che determina ingredienti, lavorazione dell'impasto, lievitazione, forma, colore, aspetto e consistenza, due bresciani hanno conquistato a pari merito la medaglia d'argento. Sul secondo gradino del podio sono saliti Mario Matarazzo, titolare delle pizzerie «Manuno» di via Creta e via Zara, e Lorenzo Padovano della «Paradise» di via Fura. Entrambi hanno sfornato la napoletana nella variante della Margherita, utilizzando farina di grano tenero, lievito di birra, acqua naturale potabile, pomodori pelati e/o freschi, sale marino e olio extravergine d'oliva: il risultato, a cui si è aggiunto mozzarella di bufala campana e basilico, è una pizza dorata ed elastica, con cornicione alto 2 centimetri, uno spessore di 0,4 cm, cotta tra i 60 e i 90 secondi alla temperatura standard di 485 gradi centigradi. NELLE ALTRE categorie, che comprendono la classica in forno a legna e la pizza in pala o in teglia cotta in forno elettrico per mezz'ora, i bresciani non si sono piazzati nei primi posti pur ottenendo un discreto punteggio. I successi non sono comunque cosa rara per loro: nel 2015 Francesco Giordano della «Serenella» di via D'Azeglio è stato decretato miglior pizzaiolo d'Europa grazie alla ricetta della San Marzano, mentre nel 2014 Antonio Villani della pizzeria «Al Grillo» di Concesio si è aggiudicato il primo posto nella categoria «Senza glutine». Davide Costabile della «Golfo di Napoli» di Sanpolino ha vinto il bronzo nella gara di velocità dell'ultimo Trofeo Caputo. La pizza di qualità parla quindi sempre più bresciano e i suoi interpreti migliori hanno messo da parte lo spirito di rivalità e, grazie anche a un'amicizia sbocciata nei lunghi anni di attività, hanno scelto di far rete per essere più visibili e competitivi sul territorio. «Perché le vere sfide arrivano sempre più spesso dall'estero, da pizzaioli francesi, australiani o addirittura cinesi», ammette Raffaele Fabbrocino, che con il suo «Vicolo corto» di vicolo Sant'Agostino sforna pizze a un tiro di schioppo dal

