La pizza: la grandezza di un piatto semplice tra novità e tradizione

In qualunque casa la dispensa può essere più o meno fornita di alimenti ma ciò che sicuramente non manca mai sono farina e sale: gli ingredienti più semplici ma capaci di dar vita ad uno dei piatti più irresistibili al mondo: la pizza.

Una Margherita appena uscita dal forno a legna.

Una parola che si pronuncia allo stesso mondo in tutto il mondo così come universale è l'apprezzamento per un'autentica opera d'arte gastronomica che tutti ci invidiano, al punto che ne esistono inumerevoli varianti e imitazioni più o meno riuscite.

La pizza: una ricetta che conquista il palato

La pizza è un piatto che non può non piacere, è una di quelle pietanze che conquista il palato con l'irresistibile combinazione tra l'acidità del pomodoro, i grassi della mozzarella e i carboidrati della pasta.

Non è un caso che il suo consumo raggiunga volumi vertiginosi. Alcune ricerche hanno stabilito che, ogni giorno in Italia, vengono consumati 8 milioni di pizza, soprattutto di quella tradizionale (80%) rispetto a quella gourmet.

I veri appassionati non solo preferiscono gustarsi la pizza a casa piuttosto che in pizzeria ma amano anche prepararla da soli e non è raro che decorire le pareti di casa con adesivi murali che mostrano immagini della pizza oppure frasi più o meno note collegate alla stessa.

Un adesivo gigante con la pizza.

Pizza senza lievito? Strano ma vero: ora è possibile

La tendenza degli ultimi anni è un ritorno all'utilizzo del lievito madre, un agente naturale che viene usato da secoli e che rende l'impasto di pizza e pane morbido e molto digeribile, a meno che non ci siano casi di intolleranza o fastidio al lievito.

Ad evitare quest'ultimo disagio ci hanno pensato gli scienziati dell'Università di Napoli Federico II che hanno condotto uno studio pubblicato sulla rivista Physics of Fluids (Fonte AGI). In particolare gli studiosi partenopei hanno preparato prima l'impastato con acqua, farina e sale e poi l'hanno riposto in un'autoclave calda per aumentare la temperatura e la pressione. Il processo è simile a quello tipico della carbonatazione nella soda, per cui il gas viene sciolto nell'impasto ad alta pressione. In fase di cottura, il rilascio del gas produce le classiche "bolle".

> «Ci siamo divertiti molto ad applicare principi scientifici per cucinare una pizza senza lievito – ha raccontato **Rossana Pasquino** che ha eseguito la ricerca con Ernesto Di Maio – speriamo che il nostro lavoro possa essere utile per tutti coloro che non possono assumere il lievito ma non vogliono rinunciare a un piacere alimentare».

Pizza Verace Napoletana: disciplinare e ricetta

Di pizze ne conosciamo davvero moltissime ma ad un certo punto, precisamente nel 1984, i vecchi **maestri pizzaioli napoletani** decisero di riunirsi in un'associazione per tutelare e valorizzare la pizza prodotta e lavorata secondo le antiche tradizioni ed usanze napoletane.

Nacque così l'**Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN)**, con il patrocinio della Camera di Commercio, Industria e Artigianato di Napoli, e con tanto di disciplinare e regolamento attuativo.

La **Vera Pizza Napoletana**, secondo le regole date dall'Associazione deve avere precise caratteristiche estetiche dopo essere stata cotta nel forno a legna. In particolare:

1. deve essere **tondeggiante**, con un diametro che non deve superare i 35cm;
2. deve avere il **bordo rialzato**, gonfio e privo di bruciature;
3. deve presentarsi morbida e fragrante.

Per la ricetta della Vera Pizza Napoletana è possibile visitare il sito dell'Associazione: www.pizzanapoletana.org.

Che sia una Vera Pizza napoletana o di altro genere preparatela in casa, coinvolgendo anche i bambini per i quali è sempre un gran divertimento mettere le mani in pasta. Poi gustatela in cucina circondati dal calore della famiglia o degli amici e magari dall'allegria data da adesivi personalizzati

sulle pareti. Sarà un grande momento di allegria perchè la pizza è festa!

Data di creazione
26/04/2022
Autore
redazione