

or GRANDECUCINA

IN QUESTO NUMERO:

Gian Marco Carli
Pino Cuttaia
Francesco Federici
Leonardo Fiorenzani
Nicolas Guercio
Vitantonio Lombardo
Agnese Loss
Rosanna Marziale
Alessio Maselli
Isa Mazzocchi
Andrea Miacola
Martina Peluso
Errico Recanati
Viviana Varese
Juri Zanobini
Daniele Zennaro

MODA E RISTORAZIONE

QUANDO IL MARCHIO DIVENTA
IMPRESA GASTRONOMICA

TALENT PRIZE 2025

LA QUARTA EDIZIONE DEL
CONTEST PER GIOVANI CHEF



PINO CUTTAIA E LA SUA SICILIA

LA CUCINA RESPONSABILE

25 ANNI DI IDENTITÀ, SQUADRA, ATTENZIONE AL SOCIALE

italiangourmet.it

COSA SUCCEDE QUANDO LA PIZZA INCONTRA L'ALTA CUCINA?

di **Chiara Marando**

LA PIZZA SI È TRASFORMATA DA PIATTO POPOLARE A PROTAGONISTA NEL PANORAMA DELL'ALTA CUCINA. UN INCONTRO TRA MONDI APPARENTEMENTE DISTANTI CHE HA APERTO NUOVE STRADE CREATIVE, PORTANDO ALCUNI CHEF A ELABORARE VARIAZIONI INNOVATIVE E COLLABORARE CON PIZZAIOLI PER DEFINIRE DIFFERENTI PROPOSTE CULINARIE

N

egli ultimi anni la pizza ha vissuto una vera e propria evoluzione, passando da piatto della tradizione popolare a protagonista anche nel panorama dell'alta cucina. Un connubio sempre più stretto che ha aperto nuove strade creative, talvolta portando chef a elaborarne variazioni o a intessere collaborazioni con pizzaioli per dare forma a originali sperimentazioni. Il risultato sono menu che integrano la pizza come elemento di innovazione e qualità, proponendo pietanze che uniscono tecnica, ingredienti pregiati e rispetto per la materia prima. Un incontro di mondi solo apparentemente distanti, che oggi è giunto a definire nuovi standard culinari, differenti prospettive e piatti iconici espressione di un dialogo autentico tra arte e tradizione.







PER ISA MAZZOCCHI SI POTREBBE CHIAMARE "ALTA PIZZA"

«Bisognerebbe chiamarla 'Alta Pizza', esattamente come si fa per la cucina, non suona bene ma fa capire la differenza tra una pizza di alto livello e una pizza più semplice. Questo significa che lavorandola con criterio, competenza e studio, può arrivare a competere con un piatto d'autore». La Chef Isa Mazzocchi, Ristorante La Palta a Borgonovo Val Tidone (PC), con la pizza si è confrontata proprio perché incuriosita e affascinata dalle sue molteplici sfaccettature. «La mia esperienza più recente è grazie a Stefano Chieragato di Chiare a Piacenza. Mi ha coinvolta in questa sua bellissima idea: creare una pizza con gli occhi rivolti



al mondo ma dal cuore piacentino. Così è nata la Pizza ai semi di fieno, melanzane alla fiamma, hummus di fagioli, olio all'erba cipollina, cipolle marinate alla malvasia e stracciatella. Un ricordo di un viaggio in Israele, con l'aggiunta di una incursione a Gerusalemme».

Ma se la collaborazione per Isa Mazzocchi è stata uno degli ultimi esperimenti in ordine di tempo nel mondo della pizza, il suo rapporto con questa tipicità italiana è di lunga durata: «torno indietro a circa 20/22 anni fa, mi viene in mente un autunno dove inserimmo negli antipasti la Pizza ai fichi con quaglie, foie gras e la Pizza alle susine con mousse al mascarpone e mandorle salate. Lo facemmo quasi per gioco, poi divennero tra i piatti più richiesti».

VIVIANA VARESE, "PER ME PIZZA VUOL DIRE INFANZIA"

La pizza senza dubbio rappresenta per molti un filo che stimola ricordi e pensieri sereni. Sicuramente è così per la Chef Viviana Varese, che su questa delizia ha sviluppato parte della proposta gastronomica del suo nuovo Faak a Milano.

«Nasco da una famiglia di ristoratori e, già all'età di sette anni, aiutavo mio papà che faceva il pizzaiolo. Sono quindi cresciuta in una realtà dove era normale giocare con gli strumenti di cucina. A tredici anni ero la pizzaiola di casa, mi piaceva tremendamente. Quindi pizza per me coincide con l'infanzia».

Un legame che inizia così presto significa anche grande conoscenza del prodotto, delle sue varietà espressive, così la Chef Varese ha idee ben chiare. «Sono legata alla Pizza Tramontina, ovvero della località Tramonti, il paese dei pizzaioli della Costiera Amalfitana. La differenza con la pizza napoletana? Larghezza e croccantezza maggiori, un bel cornicione ma, soprattutto, una cottura a 370° gradi per circa 2 minuti e mezzo/tre, elemento che considero un vantaggio in fatto di digeribilità».

Una digeribilità e una lavorazione che lei interpreta dando vita esattamente a quel binomio pizza e cucina che si ritrova nel suo locale Faak. «Quando ho aperto l'intenzione era proprio raccontare a modo mio questo incontro, in un luogo che voleva essere punto di convivialità a prezzi non esagerati. Sono quindi stata attenta all'offerta e ho deciso di proporre pizze tradizionali da





una parte e gourmet dall'altra, così da dare una forbice di scelta più ampia al cliente. La particolarità è stata quella di combinare il sapore della brace sopra la pizza, quindi peperoni arrostiti alla brace, funghi alla brace e così via. Il tutto mantenendo quel sapore mediterraneo che racchiude le mie origini».

VITANTONIO LOMBARDO, "UNIONE DI TECNICHE"

«Parlare di incontro tra alta cucina e pizza significa parlare di un connubio di tecniche a favore dell'impasto stesso». Per lo Chef Vitantonio Lombardo si tratta di una intesa dalle molteplici potenzialità, frutto dello stimolo di grandi nomi visionari. «Trovo molto affascinante vedere come alcuni pizzaioli sono stati capaci di cambiare l'idea della pizza trasformandola attraverso le tecniche dell'alta cucina, proponendo quindi variazioni con topping di grande spessore culina-



rio. Mi riferisco a maestri come Franco Pepe e Francesco Martucci, che hanno aperto le porte a questa nuova visione di pizza».

Nel suo omonimo ristorante, incastonato tra le pietre di Matera, il concetto di pizza e sperimentazione ha origine oltre dieci anni fa, con una idea divenuta simbolo e vero e proprio sostituto di un primo. «Noi abbiamo in carta la Pizza in Black. Risale al 2013 ed è molto importante perché introduce il carbone vegetale nell'impasto al fine di renderlo più leggero. Rappresenta la dedica a un grande amico, Davide Scabin, richiamando il suo storico 'Black is black' ma senza nessun ingrediente simile. Ho quindi elaborato la nostra pizza frita

della tradizione, aggiungendovi un elemento del territorio, ovvero il tartufo, e poi il carbone vegetale appunto. Racchiude l'essenza della mia cucina, territorio e creatività».

ROSANNA MARZIALE, "LA MIA PIZZA È UNA INVENZIONE AL CONTRARIO"

«La pizza è un laboratorio di semplicità e precisione. La intendo come un punto di congiunzione tra tradizione e spinta innovativa. Può essere veicolo per raccontare territorio, filiere, e creatività. Insomma nel mio caso è una vera e propria invenzione al contrario».

La Chef Rosanna Marziale, Ristorante Le Colonne Marziale a Caserta, ha un rapporto molto stretto con la pizza e tutto ciò che può trasmettere, «una forma di convivialità, un simbolo della cucina italiana capace di reinventarsi e stupire. È arte culinaria che arriva direttamente al cuore, mantenendo radici solide. Dal 2010, per me è diventata la mia Pizza al contrario». Una creazione originale e molto personale nata, come la stessa Chef Marziale precisa, «dal desiderio di trasformare la modalità tradizionale di presentazione e consistenze: una pizza senza impasto classico, totalmente di mozzarella di bufala campana dop, dove la struttura viene data dalla mozzarella stessa, accompagnata da pomodoro San Marzano cotto leggermente, il pane cafone croccante e condimenti in un ordine che sorprende chi assaggia. È un gioco di logica gustativa che racconta una storia diversa, ma riconoscibile come pizza senza tradirne l'essenza».

