

**“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, vediamo 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' bruciata? 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**

É 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 abbiamo 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.