

## **"PIZZA CONTEMPORANEA"**

**di Bernardo Iovene**

*Immagini di Alfredo Farina, Cristiano Forti e Paco Sannino*

*Grafiche di Federico Ajello*

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Nel 2014 realizzammo una puntata ormai storica sulla pizza, denunciammo approssimazione sugli impasti, sugli ingredienti, sull'uso disinvolto dei forni a legna che arrivavano a carbonizzare le farine rendendole tossiche.

### **DA REPORT DEL 5/10/2014**

#### **BERNARDO IOVENE**

Ma il fumo nero non fa male?

#### **PIZZAIOLO**

No, no.

#### **BERNARDO IOVENE**

Fa bene?

#### **PIZZAIOLO**

Sì, Sì. È legno, è faggio.

#### **BERNARDO IOVENE**

A pulirlo come lo pulisce?

### **GUGLIELMO VUOLO - MAESTRO PIZZAIOLO ECCELLENZE CAMPANE**

All'interno? Non si pulisce all'interno.

#### **BERNARDO IOVENE**

Non si pulisce?

### **GUGLIELMO VUOLO - MAESTRO PIZZAIOLO ECCELLENZE CAMPANE**

No.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Venezia, dove c'è il turismo mordi e fuggi, i clienti pensavano di mangiare un doc italiano; invece, gli offrivano pizze con base surgelata e scongelate poi in forni a microonde.

#### **PIZZAIOLO**

Tipo fresche. Come che finiscono allora noi chiamiamo mezz'ora dopo arrivano già pizze.

#### **BERNARDO IOVENE**

Già pizze. Poi le mettete in questo forno qua?

#### **PIZZAIOLO**

Sì, le scaldiamo lì.

### **RISTORATORE VENEZIA**

Le pizze non le facciamo noi, ce le portano le basi, punto. Basta.

**BERNARDO IOVENE**

È scritto da qualche parte?

**RISTORATORE VENEZIA**

Voi dovete fare il vostro mestiere, noi facciamo il nostro.

**BERNARDO IOVENE**

Io ho fatto una domanda...

**RISTORATORE VENEZIA**

No! State rompendo le balle. Punto e basta.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Se chiedi a questi turisti ungheresi se è simile a quella che mangiano in Ungheria, ti rispondono così.

**TURISTI**

Sì, generalmente è così.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

A Firenze invece andavano di corsa persino sui tempi di lievitazione.

**GIORNALISTA**

Quanto lievita l'impasto?

**PIZZAIOLO**

20 minuti, mezz'ora.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

A Milano, l'impasto della pizza al trancio dopo tre ore non è più buono.

**PIZZAIOLO**

Questa è una pasta che va usata nel giro di tre ore.

**CLIENTE**

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

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

In tanti usano inconsapevoli la mozzarella per pizza che arriva direttamente dall'estero, non leggono nemmeno l'etichetta.

**PIZZAIOLO**

Io c'ho i prodotti italiani...

**BERNARDO IOVENE**

B e r l i n o!

**PIZZAIOLO**

Addirittura? Manco lo sapevo io.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

E per la cagliata che arriva da altri paesi non c'è l'obbligo di scriverlo.

**PIZZAIOLO**

Non è obbligatorio, noi non lo diciamo, utilizziamo l'etichettatura che utilizzano tutti.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Sorprendente fu anche la mancata preparazione dei pizzaioli napoletani.

**BERNARDO IOVENE**

Doppio zero che vuol dire?

**PIZZAIOLO**

Eeeeeeh...

**BERNARDO IOVENE**

Perché deve essere doppio 0 la farina?

**PIZZAIOLO**

... potete staccare per favore?

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

L'olio extravergine non viene usato. Nemmeno da Michele a Forcella.

**PIZZAIOLO**

Olio i semi di soia... è leggerissimo!

**PIZZAZIOLO**

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

**BERNARDO IOVENE**

Perché l'olio extravergine è pesante?

**PIZZAIOLO**

È pesante, sì.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Insomma, ne è uscito un quadro impietoso sullo stato di un prodotto italiano, simbolo nel mondo.

**UOMO**

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

**UOMO**

Lievita nella pancia e la mattina è tragica: sete, gonfiore.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Pizza con prodotti di scarsa qualità, poco curata, a partire dall'impasto indigeribile, affumicata e persino tossica. Per questo insieme ad esperti consigliamo che per evitare le bruciature sul fondo della pizza, bastava usare una pala bucata. E di non infornare quando c'è il fumo nero nella volta. Sugerimmo anche di utilizzare farine meno raffinate utilizzando ingredienti di qualità.

### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Insomma, Bernardo nel 2014 è stato al centro di polemiche, è stato attaccato, accusato di aver attentato a uno dei simboli dell'eccellenza alimentare italiana nel mondo in particolare della "napoletanità". Insomma, tra i più risentiti c'erano ovviamente i pizzaioli napoletani che si appellavano, quelli più blasonati, quelli che si appellavano alla tradizione. Fomentati, anche appoggiati da una certa stampa locale. Ma Bernardo non aveva fatto altro che documentare impietosamente attraverso immagini e testimonianze l'impreparazione di alcuni di loro. E poi queste pizze documentate con immagini dal fondo bruciacchiato, servite a tavola, cotte in forni a legna, comunque sporchi, e avvolti in nuvole di fumo. Al punto di risultare potenzialmente anche tossiche. Ma i pizzaioli napoletani si sono difesi, hanno negato l'evidenza, hanno detto: ma la pizza a Napoli si è sempre cotta così. Bernardo però aveva anche puntato il dito contro gli ingredienti di scarsa qualità: pomodoro non Dop, olio di semi al posto dell'extravergine d'oliva, mozzarelle tedesche, e poi l'impasto che lievitava poco; ma soprattutto era impastato con farine troppo raffinate, doppio "0". Al punto da risultare poi alla fine anche indigesto. Ecco, fu un duro colpo, durissimo, otto anni fa, alle certezze dei piazzaioli che si erano sedimentate nel tempo. Ma ebbe il merito quella inchiesta di aprire una riflessione. Otto anni dopo, cosa è cambiato nel mondo della pizza? Il nostro Bernardo Iovene è tornato sul luogo del delitto, consapevole anche di poter risultare poco gradito.

### **ALESSANDRO CONDURRO - AMMINISTRATORE ANTICA PIZZERIA DA MICHELE IN THE WORLD**

Qui abbiamo una "marita" che sarebbe metà marinara e metà a margherita.

### **BERNARDO IOVENE**

Perché qua è margherita e marinara.

### **ALESSANDRO CONDURRO - AMMINISTRATORE ANTICA PIZZERIA DA MICHELE IN THE WORLD**

Margherita e marinara, qui si rispetta la tradizione. Questo è un museo, e come tutti i musei... sì.

### **BERNARDO IOVENE**

Qua pizza al prosciutto non ne fate?

### **ALESSANDRO CONDURRO - AMMINISTRATORE ANTICA PIZZERIA DA MICHELE IN THE WORLD**

No, tantomeno con il Pata Negra. No, non ne facciamo. Allora Berna' gli ingredienti che noi usiamo sono quelli molto semplici; abbiamo il pomodoro 100% italiano, il nostro fiordilatte, è un prodotto di assoluta qualità e noi lo paghiamo 7€ al chilo eh... non è che lo paghiamo poco. Ovviamente basilico, olio di semi...

### **BERNARDO IOVENE**

Voi usate olio di semi... Diciamo che è un po' un tasto dolente questo. Perché non usate l'extravergine?

### **ALESSANDRO CONDURRO - AMMINISTRATORE ANTICA PIZZERIA DA MICHELE IN THE WORLD**

Allora ti spiego: la nostra pizza ha il gusto di pizza; l'olio extravergine copre il sapore del fior di latte piuttosto che del pomodoro.

### **BERNARDO IOVENE**

Vabbè questa è la scusa.... (risata) Il costo vivo di una margherita, qual è?

### **ALESSANDRO CONDURRO - AMMINISTRATORE ANTICA PIZZERIA DA MICHELE IN THE WORLD**

Parliamo solo delle materie prime. Siamo all'euro e 70 ai 2 euro, mettendoci la locazione, la manodopera, eccetera eccetera, arriviamo massimo a 2 e 50, tre euro. Il costo al pubblico della margherita, noi, al momento, ci teniamo ancora a tenerlo a 5 euro. Non sappiamo fino a quando lo potremo tenere ancora, ma massimo che può arrivare è 6.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Da Michele non è cambiato nulla. Qui si fanno oltre mille pizze al giorno con un forno ad alta temperatura, nella volta del forno spesso permane il fumo, è un dato di fatto dei forni a legna... Il food cost della margherita, compreso tutto, arriva a 2 euro e 50, è chiaro che si punta sulla quantità.

### **ALESSANDRO CONDURRO- AMMINISTRATORE ANTICA PIZZERIA DA MICHELE IN THE WORLD**

La stessa Margherita, questa qui a Milano all'antica pizzeria Michele di Milano, costa dieci 10 euro con le stesse materie prime. Perché questa cosa? È ovvio: perché a Milano pagano 25.000 euro al mese di fitto, qui è molto più spartano.

### **BERNARDO IOVENE**

Quindi siamo in un luogo speciale con un prezzo speciale?

### **ALESSANDRO CONDURRO - AMMINISTRATORE ANTICA PIZZERIA DA MICHELE IN THE WORLD**

Assolutamente sì. Qui siamo al 1870.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Da questo posto dove la pizza costa 5 euro, è partito il brand che oggi conta 31 pizzerie in Italia e nel mondo, dove sui prezzi e sulla varietà delle pizze però si cambia musica. Qui siamo da Michele a Roma.

### **BERNARDO IOVENE**

Margherita 9 euro.

### **GIACINTO BELCUORE - MANAGER ANTICA PIZZERIA DA MICHELE ROMA**

Sì.

### **BERNARDO IOVENE**

E vedo che avete un bel menu, no?

### **GIACINTO BELCUORE - MANAGER ANTICA PIZZERIA DA MICHELE ROMA**

Sì, Roma è un'altra piazza, ci sono altri tipi di richieste, ma comunque la fornitura viene sempre da Napoli, da Roma prendiamo solo l'acqua.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

A Roma come a Milano la margherita, che è esattamente identica a quella di Forcella, arriva a 10 euro. Tutte le altre salgono di prezzo e tutti gli ingredienti sono sempre forniti dalla base di Napoli.

### **PIZZAIOLO**

Pecorino Romano, crema di pistacchio di Bronte, mortadella di Bologna.

**BERNARDO IOVENE**

Quanto costa questa pizza?

**PIZZAIOLO**

13 euro.

**BERNARDO IOVENE**

13€. A Napoli non hanno proprio idea di questa pizza qua, o no?

**PIZZAIOLO**

È un fuori menù di Napoli, diciamo.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ma la pizza di Michele è sbarcata anche all'estero.

**ALESSANDRO CONDURRO - AMMINISTRATORE ANTICA PIZZERIA DA MICHELE IN THE WORLD**

La materia prima campana portarla in Giappone, per esempio, costa tantissimo. Quindi è ovvio che la pizza in Giappone non può costare come costa a Napoli.

**BERNARDO IOVENE**

Quanto costa in Giappone?

**ALESSANDRO CONDURRO - AMMINISTRATORE ANTICA PIZZERIA DA MICHELE IN THE WORLD**

In Giappone la pizza costa 2000 yen, che attualmente è l'equivalente di 18€.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ecco la pizzeria di Tokio, la margherita è sorprendentemente la stessa, così come in questa di Londra: stesso forno, stessi ingredienti, stessa pizza. Qui una margherita costa l'equivalente di 17 euro, ma ci sono pizze speciali che arrivano a oltre i 30 euro... Qui siamo da Michele a Berlino: una bufala costa 16 euro; a Dubai si paga fino a 25 euro. E poi Los Angeles, nel locale c'è anche musica dal vivo e qui una pizza si paga fino a 60 dollari.

**BERNARDO IOVENE**

La più cara del mondo da Michele quanto costa?

**ALESSANDRO CONDURRO - AMMINISTRATORE ANTICA PIZZERIA DA MICHELE IN THE WORLD**

Arabia Saudita? Costa circa 60 euro, senza Pata Negra eh!

**BERNARDO IOVENE**

La margherita, 60 euro? Questa è una notizia: Michele che fa la margherita a 60€.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ed eccola qua la pizzeria di Gedda in Arabia Saudita, la pizza da 60 euro in realtà non è una margherita; ma un ripieno con ricotta mozzarella e salame.

**CANTANTE DAL BALCONE**

*Se la vera pizza ti vuoi mangiare, Gino Sorbillo te la deve fare.*

**BERNARDO IOVENE**

Ah, ma quello è tuo il cantante...

**GINO SORBILLO**

No, abita accanto non è mio!

**BERNARDO IOVENE**

Abita lì?

**GINO SORBILLO**

Sì, abita lì e canta e abbassa il paniere e le persone danno un'offerta a piacere.

**BERNARDO IOVENE**

E si è inventato `sta storia.

**GINO SORBILLO**

Ma si fa la fila, guarda.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Sotto il balcone della canzone, sfilava via Dei Tribunali, nel centro storico, dove tutti, hanno beneficiato del successo di Gino Sorbillo, che è diventato ormai un divo della TV e dei social. Davanti alla sua pizzeria c'è sempre la fila. E anche qui la margherita costa 5 euro.

**GINO SORBILLO - TITOLARE PIZZERIA SORBILLO**

È un prezzo giusto per la politica popolare che noi applichiamo da sempre con le nostre pizze.

**BERNARDO IOVENE**

A Napoli hai un'altra pizzeria sul lungomare, un po' diversa, gli stessi prezzi sono?

**GINO SORBILLO - TITOLARE PIZZERIA SORBILLO**

No, sono più alti perché lì le spese di fitto sono più alte.

**BERNARDO IOVENE**

Quindi c'è Sorbillo ai Tribunali e Sorbillo a mare.

**GINO SORBILLO - TITOLARE PIZZERIA SORBILLO**

A mare che è più caro.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Sul lungomare davanti a Castel dell'Ovo, una margherita costa 8 euro, con la bufala 12 euro. Poi ci sono le pizzerie di Tokio, Miami, Milano, Genova, Torino. A Roma è in piazza Augusto Imperatore.

**DANIELE BATTIMO - DIRETTORE PIZZERIA SORBILLO ROMA**

Questa è la famosa zizzona da un chilo che noi serviamo qui, sì.

**BERNARDO IOVENE**

40 euro.

**DANIELE BATTIMO - DIRETTORE PIZZERIA SORBILLO ROMA**

Ma è da dividere per quattro - sei persone.

**BERNARDO IOVENE**

Ai tribunali ci sono dei prezzi, qua ce ne sono altri.

**DANIELE BATTIMO - DIRETTORE PIZZERIA SORBILLO ROMA**

Va bene, li poi, insomma, è anche uno status symbol. Quello è il cuore di Gino.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ai Tribunali Sorbillo ha coniugato la qualità con il prezzo e in questa maggiore cura della qualità, scopriamo che anche la contestata puntata di Report ha avuto un ruolo.

**GINO SORBILLO - TITOLARE PIZZERIA SORBILLO**

Noi usiamo il pomodoro biologico e il San Marzano.

**BERNARDO IOVENE**

Questo è l'olio vostro. Si usa su tutte le pizze?

**GINO SORBILLO - TITOLARE PIZZERIA SORBILLO**

Sì, sì su tutte le pizze. Abbiamo il fior di latte di Napoli, abbiamo i carciofini del Salento, la bufala.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ma la sorpresa è la farina.

**BERNARDO IOVENE**

Non usi più solo doppio 0?

**GINO SORBILLO - TITOLARE PIZZERIA SORBILLO**

Non la uso più. La tipo 1 inserita nell'impasto che fa venire la pizza più saporita. Anche dopo ti dico la verità la trasmissione che... l'ultima che voi faceste appunto sulla pizza napoletana... dopo la vostra trasmissione, si è alzato un polverone. Sono nate polemiche, voglio dire, ognuno diceva la sua; ma ha fatto soltanto bene alla pizza, tanti di noi sono stati più attenti, dal piccolo al grande, per cercare di lavorare meglio.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ad esempio, come evitare le bruciate sul fondo delle pizze.

**GINO SORBILLO - TITOLARE PIZZERIA SORBILLO**

Noi lavoriamo con poca farina per cercare di avere meno farina nel forno e di farla bruciare di meno.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

E di infornare con la pala bucata così come avevamo consigliato otto anni fa.

**BERNARDO IOVENE**

Questa ormai ce l'hanno quasi tutti.

**GINO SORBILLO - TITOLARE PIZZERIA SORBILLO**

Oramai sì e pure questa cosa è servita; attraverso il confronto, si cresce.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**



Sorbillo è un traino anche per gli altri pizzaioli del centro storico, tra Spaccanapoli e i Tribunali, dove scorre il flusso turistico, tutti fanno tappa con pizza al tavolo o, come si usa, al portafoglio. A partire dal mattino.

**BERNARDO IOVENE**

Permesso... Buongiorno...

**PIZZAZIOLO 1**

Siamo noi.

**CARMINE BIANCO - PIZZAZIOLO PIZZERIA IL PORTICO**

Ci siamo anche noi. Vieni qua, posso?

**BERNARDO IOVENE**

Operazione delicata questa eh? Sono impegnati i signori qua...

**CARMINE BIANCO - PIZZAZIOLO PIZZERIA IL PORTICO**

Va bene così signorina?

**SIGNORINA**

Sì, grazie, vi lascio.

**BERNARDO IOVENE**

Posso?

**CARMINE BIANCO - PIZZAZIOLO PIZZERIA IL PORTICO**

Siete il padrone!

**BERNARDO IOVENE**

Chi è il pizzaiolo qua?

**CARMINE BIANCO - PIZZAZIOLO PIZZERIA IL PORTICO**

Noi! Questa è la classica margherita.

**BERNARDO IOVENE**

Che cosa ci metti?

**CARMINE BIANCO - PIZZAZIOLO PIZZERIA IL PORTICO**

Pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte di Agerola e olio EVO.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

EVO: Olio Extra Vergine di Oliva; 8 anni fa ci dicevano che era pesante sulla pizza, usavano olio di girasole. Ma c'è un'altra grossa novità, si è infranto il mito del forno a legna e hanno aperto ad altri tipi di forni. Carmine usa il gas.

**BERNARDO IOVENE**

Non vedo fumo, non c'è differenza tra quello a legna?

**CARMINE BIANCO - PIZZAZIOLO PIZZERIA IL PORTICO**

È uguale.

**BERNARDO IOVENE**

Un bel cornicione alto. Quanto costa la margherita da voi?

### **CARMINE BIANCO - PIZZAIOLO PIZZERIA IL PORTICO**

A tavola cinque 5 e 50.

### **BERNARDO IOVENE**

Un euro addirittura, guarda...

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

In questa pizzeria, la "portafoglio", costa addirittura un euro.

Qui invece la pizza a portafoglio costa 2 euro e 50, al tavolo 5 euro. Anche qui usano forno a gas.

### **SALVATORE SERINO - TITOLARE PIZZERIA POMOD'ORO**

Prima cosa non si sa più ormai dove la provenienza della legna. Seconda cosa non c'è la fuliggine, non ci sono i pezzetti di legno che schizzano magari sulla pizza.

### **DOMENICO ROMANO - TITOLARE PIZZERIA D'ANGELI**

Possiamo dire che oggi è meglio questo a gas che quello a legna, perché il legno porta un po' di cancerogeno... e queste cose qua. Come può vedere è la stessissima cosa.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Lui invece è Davide Civitiello, un monumento tra i pizzaioli. Nel 2013 è stato campione del mondo. Nella pizzeria in questo storico locale dove oggi c'è Rosso Pomodoro utilizza il forno a gas.

### **DAVIDE CIVITIELLO - MAESTRO PIZZAIOLO ROSSOPOMODORO**

Abbiamo la temperatura vedi non come i forni napoletani, me lo dice là, a 360 gradi centigradi. All'interno del mio forno non trovi brace. Lo spazzoliamo ogni due infornate, quindi è sempre pulito, una cottura più asciutta che è molto anche più digeribile. È un forno che comunque mantiene la temperatura costante e non ci brucia la nostra pizza.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Nessuno potrebbe trovare la differenza con una pizza cotta a legna. Civitiello con i suoi ingredienti top gamma tra pomodoro dop San Marzano, olio extravergine e mozzarella, vende la sua margherita a 8 euro.

### **DAVIDE CIVITIELLO - MAESTRO PIZZAIOLO ROSSOPOMODORO**

È bella, asciutta, ritorna. Capito? Non deve essere, deve essere che tu quando la mangi, poi alzi la mano e me ne chiedi un'altra.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Non solo a gas, ma sono stati sdoganati anche i forni elettrici. Qui siamo nel cuore di Spaccanapoli nella pizzeria di Palazzo Petrucci che affaccia con una terrazza esclusiva su piazza San Domenico Maggiore. Qui si sfornano pizze fatte con impasti molto idratati e farine tipo 1.

### **DAVIDE RUOTOLO - PIZZAIOLO PALAZZO PETRUCCI**

Sono dei fichi che andiamo a condire con colatura di alici. Ti dico che le persone non...

### **BERNARDO IOVENE**

Non se ne accorgono?

### **DAVIDE RUOTOLO - PIZZAIOLO PALAZZO PETRUCCI**

Non notano la differenza.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Qui chiaramente i prezzi salgono: si va dalle 6 euro e 50 della margherita, a pizze elaborate anche con prodotti freschi fino a 15 euro; il pomodoro è il bio di Corbara, l'olio è extra vergine e la farina di tipo 1.

**DAVIDE RUOTOLO - PIZZAIOLO PALAZZO PETRUCCI**

Mi trovo molto bene, perché comunque lavorando con un'alta idratazione, la tipo 1 mi assorbe maggiormente.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Le pizze le prepara Davide Ruotolo che da cinque anni utilizza forno elettrico ed è stato premiato come giovane pizzaiolo dell'anno 2022. Ma la ricaduta è la bolletta. Da 1884 euro dell'anno scorso, attualmente, è balzata a 11mila e 114 euro al mese.

**EDOARDO TROTTA - TITOLARE PIZZERIA PALAZZO PETRUCCI**

Comunque, ritengo che sia sempre giustificato rispetto alla gestione della legna: quindi l'acquisto carico, lo scarico, la manutenzione del forno della canna fumaria, di tutto quello che gira intorno... La pulizia dello stesso forno.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Un risultato e un cambio di passo impensabile fino a pochi anni fa e ne ha preso atto anche l'Associazione Verace Pizza Napoletana: ha inserito nel disciplinare innanzitutto la farina tipo 1, una scelta storica, e ai corsi per pizzaioli - dove arrivano a imparare l'arte della pizza napoletana da tutto il mondo - adesso insegnano addirittura l'uso di tre forni diversi.

**STEFANO AURICCHIO - DIRETTORE ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA**

Abbiamo forni a legna, a gas approvato, elettrico approvato.

**ANTONIO PACE - PRESIDENTE ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA**

C'è stata una grossa polemica quando abbiamo accettato forni elettrici e gas. Noi siamo corretti e diciamo questa è fatta con il forno elettrico.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

E infatti lo scrivono sulle insegne del marchio storico.

**ANTONIO PACE - PRESIDENTE ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA**

Vede il segno della spina?

**BERNARDO IOVENE**

Sì sì.

**ANTONIO PACE - PRESIDENTE ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA**

Questo è gas.

**BERNARDO IOVENE**

Questo è gas.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

La polemica più dura viene dall'altra associazione dei pizzaioli napoletani che ammette solo forni a legna e il presidente afferma che, a questo punto, l'associazione Verace dovrebbe anche cambiare nome.

**SERGIO MICCÙ - PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZAIUOLI NAPOLETANI**

Perché l'associazione che divulga il forno a gas, il forno elettrico penso che di verace non si può parlare più di verace a questo punto, perché la pizza napoletana è cotta con il forno a legna. Deve morire col forno a legna, se morirà.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

L'associazione Verace nell'utilizzo del forno a legna sottolinea anche che le pizze non si devono infornare quando c'è il fumo.

**ANTONIO PACE - PRESIDENTE ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA**

Quando c'è tutto questo fumo, significa che il forno non ha raggiunto la sua temperatura.

**BERNARDO IOVENE**

Quindi questo fumo non lo dobbiamo vedere?

**ANTONIO PACE - PRESIDENTE ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA**

Assolutamente no.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Quindi bisogna aspettare che il fumo si dissolva, misurare la temperatura, la volta deve essere bianca come è adesso e così il forno è pronto per lavorare.

**ANTONIO PACE - PRESIDENTE ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA**

In questo momento elementi incombusti che possono finire sulla pizza non ce ne stanno.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

E per ultimo, l'associazione sfata un altro mito: il cosiddetto "profumo della legna sulla pizza" non esiste.

**ANTONIO PACE - PRESIDENTE ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA**

Il giorno che si sente il profumo della legna sulla pizza ci arrestano. Perché significa che ci sono tutti gli idrocarburi della combustione sopra e non ci deve essere.

**BERNARDO IOVENE**

Questo lo dovete dire ai pizzaioli napoletani però.

**ANTONIO PACE - PRESIDENTE ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA**

I pizzaioli napoletani lo sanno. Lo sanno... e come lo sanno.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Lo sanno, ma continuano a infornare quando la cupola è densa di fumo; si è sempre fatto così e in tanti continuano a fare così.

**BERNARDO IOVENE**

Che temperature ci sta là dentro?

**EDOARDO AMMENDOLA - AMMINISTRATORE ANTICA PIZZERIA DI MATTEO**

Tra i 4 e i 500. Bisogna regolarlo ad occhio, con il legno, un pezzo in più, uno in meno, abbassare... Qua non c'è misuratore di temperatura vedi.

**BERNARDO IOVENE**

Tutto quel fumo, non può far male alla pizza?

**EDOARDO AMMENDOLA - AMMINISTRATORE ANTICA PIZZERIA DI MATTEO**

Adesso va su, va via no? Sta a mezza altezza.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ormai anche noi facciamo finta di niente, è inutile. Anche perché La pizzeria di Matteo è considerata il tempio della pizza a portafoglio.

Proprio qui fece tappa nel 1994 il presidente americano Clinton. Ma intorno a questa foto, si è avverato una specie di miracolo di San Gennaro: si è replicata. E dai personaggi immortalati nello scatto è nata un'incredibile dinastia di pizzaioli e pizzerie.

**EDOARDO AMMENDOLA - AMMINISTRATORE ANTICA PIZZERIA DI MATTEO**

Quello è Paolo. Quanti anni fa, trent'anni fa?

**BERNARDO IOVENE**

Paolo sei tu quello?

**EDOARDO AMMENDOLA - AMMINISTRATORE ANTICA PIZZERIA DI MATTEO**

Paolo girati fatti vedere la differenza. E là ci sono tutti i bodyguard, come puoi vedere.

**BERNARDO IOVENE**

Da là poi che è successo? Qua Presidente, Figlio del Presidente...

**EDOARDO AMMENDOLA - AMMINISTRATORE ANTICA PIZZERIA DI MATTEO**

È successo che poi tutti quanti hanno fatto un po' i furbetti.

**BERNARDO IOVENE**

I furbetti.

**EDOARDO AMMENDOLA - AMMINISTRATORE ANTICA PIZZERIA DI MATTEO**

Sì, perché non esistevano! Poi, ultimamente, adesso abbiamo anche fatto un tabellone per ricordare che è l'unica pizzeria dove ha mangiato il presidente.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

L'unica pizzeria dove ha mangiato il presidente Clinton. E per certificarlo, hanno fatto una carta d'identità della margherita.

**BERNARDO IOVENE**

Poi c'è Clinton che ormai è diventato un'icona proprio dei T      tribunali.

**EDOARDO AMMENDOLA - AMMINISTRATORE ANTICA PIZZERIA DI MATTEO**

E poi la frase nostra "Si na pizza vuò magnà Di Matteo te l'adda fa".

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Hanno dovuto certificare l'originalità dello scatto perché uno dei pizzaioli dell'epoca Ernesto Cacialli, che vedete in questa foto, qualche anno dopo aprì una attività che chiamò Pizzeria dal Presidente, evocando la visita di Clinton. Ma Cacialli nel 2009 è deceduto; oggi chi ha comprato l'attività ne rivendica la paternità.

**MASSIMILIANO DI CAPRIO - TITOLARE PIZZERIA DAL PRESIDENTE**

Perché lui è l'artefice: gli ha dato lui la pizza a Clinton. Non è che la pizza l'ha venduta Di Matteo a Clinton, ma l'ha data il signor Ernesto Cacialli.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Poco più avanti c'è la pizzeria del Figlio Del Presidente.

**BERNARDO IOVENE**

Il presidente è già il terzo presidente che vedo.

**PIZZAIOLO**

Qui è il figlio del presidente.

**BERNARDO IOVENE**

Questo è il figlio. Quindi tu sei il figlio di Ernesto.

**GIGI CACIALLI - TITOLARE PIZZERIA IL FIGLIO DEL PRESIDENTE**

Di Ernesto.

**BERNARDO IOVENE**

Che è quello là.

**GIGI CACIALLI - TITOLARE PIZZERIA IL FIGLIO DEL PRESIDENTE**

Sì.

**BERNARDO IOVENE**

Quindi diciamo che tu sei l'originale.

**GIGI CACIALLI - TITOLARE PIZZERIA IL FIGLIO DEL PRESIDENTE**

Certo.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

E ancora prima aveva già aperto la figlia del presidente, Maria.

**MARIA CACIALLI - TITOLARE PIZZERIA LA FIGLIA DEL PRESIDENTE**

Il mio primo figlio.

**BERNARDO IOVENE**

Ah quindi tu sarai il nipote del presidente un domani.

**CACIALLI**

Già sono.

**MARIA CACIALLI - TITOLARE PIZZERIA LA FIGLIA DEL PRESIDENTE**

Già lo è il nipote del presidente.

**BERNARDO IOVENE**

Spieghiamo `sta cosa.

**MARIA CACIALLI - TITOLARE PIZZERIA LA FIGLIA DEL PRESIDENTE**

Però Maria è unica, unica sede, unica figlia di madre vedova.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Maria, come gli ha insegnato suo padre, è rimasta attaccata alla tradizione.

**BERNARDO IOVENE**

Voi fate ancora quella a ruota di carro vedo.

**MARIA CACIALLI - TITOLARE PIZZERIA LA FIGLIA DEL PRESIDENTE**

Facciamo `a ruota e carrett.

**BERNARDO IOVENE**

`A ruota e caret.

**MARIA CACIALLI - TITOLARE PIZZERIA LA FIGLIA DEL PRESIDENTE**

Sempre quella. Sono 50 anni, sempre quella non abbiamo mai cambiato niente, nemmeno l'impasto.

**BERNARDO IOVENE**

Quanto costa `sta margherita?

**MARIA CACIALLI - TITOLARE PIZZERIA LA FIGLIA DEL PRESIDENTE**

Da asporto 4 euro.

**BERNARDO IOVENE**

4 euro...

**MARIA CACIALLI - TITOLARE PIZZERIA LA FIGLIA DEL PRESIDENTE**

E certo.

**BERNARDO IOVENE**

E al tavolo vostro quanto si paga?

**MARIA CACIALLI - TITOLARE PIZZERIA LA FIGLIA DEL PRESIDENTE**

5€. Ci dico caro Briatore se tu mi stai sentendo, te lo dice chi è figlia d'arte, tradizione e passione: a pizza non è cosa tua. Sei un grande imprenditore ma a pizza... parcheggiati.

**SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

"Parcheggiati Briatore", la pizza non è cosa tua, ecco, dice Maria, verace, pizzaiola, figlia di colui che aveva posto la pizza a Clinton. Da quella foto hanno dato il via ad una sorta di franchising alla partenopea. Ecco, però il ritorno fra le pizzerie di Napoli è andata meglio di quelle che erano le aspettative per Bernardo. Ha incassato l'endorsement di Gino Sorbillo, il re della pizzeria napoletana e ha detto che è anche merito di Report, se le cose sono migliorate. Lui, per esempio, ha abbandonato le farine troppo raffinate, usa la tipo 1 che è più saporita e anche più digeribile. Poi usa solo l'olio extra vergine d'oliva e anche la pala con i buchi per evitare quando inforna di bruciare la pizza. Erano tutti consigli che aveva dato Bernardo nell'inchiesta del 2014. Era un risultato impensabile. Come era impensabile il fatto che l'associazione Verace Pizza Napoletana abbia messo nel suo disciplinare la possibilità di utilizzare anche la farina di tipo 1. Non solo, ma ha fatto anche di più: ai pizzaioli che da tutte le parti del mondo vengono per imparare l'arte della pizza napoletana, sta insegnando anche l'utilizzo, oltre che del forno a legna, anche di quello elettrico e a gas. Anzi, il presidente ha detto, ha messo in crisi il mito del profumo della legna sulla pizza. Non si deve sentire perché altrimenti significherebbe che degli idrocarburi sono andati sulla pizza. Ci arresterebbero, direbbe.

Però questo ha provocato l'irritazione dell'altra associazione, quella dei pizzaioli napoletani. Il presidente Miccù ha detto: ma la pizza a Napoli si è sempre cotta nel forno a legna e deve morire nel forno a legna. Sono irriducibili. Ecco, questo anche perché il forno a legna ha il suo fascino, bisogna saperlo governare. Ci vogliono intanto tre tipi di legna: quercia, faggio e carpino. Insomma, la quercia serve per la carbonella, per fare cuocere il fondo, il faggio per la fiammella e serve a cuocere il cornicione e il carpino invece per cuocere il centro della pizza con i suoi ingredienti. Ma bisogna aspettare che arrivi a temperatura e anche che svanisca il fumo, ecco. Tutti i pizzaioli lo fanno, ma continuano ad infornare con la volta piena di fumo. Lo fanno anche nella pizzeria di Matteo, quella dove si era fermato Clinton nel 1994. Però Bernardo aveva aperto delle crepe, quelle credenze. Quali? Lo vedremo.

## PUBBLICITÀ

### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Allora stavamo parlando di quello che è cambiato, della rivoluzione che è avvenuta nel mondo della pizza, grazie anche a un'inchiesta di Report del 2014; che ha toccato non solo l'utilizzo del forno a legna, aprendo anche ad altri tipi di forni, elettrico, a gas, ma anche il mondo delle farine. Accusate di essere troppo raffinate, il mondo dell'impasto. Ecco, se le cose sono cambiate, è anche grazie al ruolo che ha avuto il molino Caputo. Leader mondiale della produzione di farine per pizza, otto anni fa quando eravamo andati a visitarlo, ci aveva mostrato solo grani stranieri, e solo farine 00. Perché devono resistere all'impasto, ci aveva detto. E poi era stato, dopo l'inchiesta, uno dei più feroci critici dell'inchiesta di Report, unito a pizzaioli e giornalisti della stampa locale. Dopo otto anni, si sono cosparsi il capo di cenere e hanno iniziato una rivoluzione rivisitando in maniera virtuosa il passato.

### **BERNARDO IOVENE**

Noi ci siamo visti otto anni fa e io dopo quella trasmissione sono stato massacrato a livello mediatico. Insomma, vi siete tutti accodati...

### **ANTIMO CAPUTO - AMMINISTRATORE DELEGATO MOLINO CAPUTO**

Nel post Report io dico Report ha utilizzato un sistema di indagine giornalistico molto, molto aggressivo e ha acceso i riflettori su un prodotto, come la pizza napoletana che secondo me in quel momento non si è saputo difendere diciamo appropriatamente. Però aveva anche dei lati oscuri, cioè aveva anche delle cose da correggere. Si è acceso un riflettore anche nel nostro settore, che è quello delle farine, un settore su cui anche là c'è, c'è una nebulosa che non si capiva bene.

### **BERNARDO IOVENE**

Quindi anche nella farina è cambiato qualcosa?

### **ANTIMO CAPUTO - AMMINISTRATORE DELEGATO MOLINO CAPUTO**

Sì, se devo essere onesto, dopo Report, abbiamo ritirato fuori una ricetta di mio nonno Antimo, ovvero quella del tipo 1 con il germe crusca naturalmente presente.

### **BERNARDO IOVENE**

Quindi la tradizione?

### **ANTIMO CAPUTO - AMMINISTRATORE DELEGATO MOLINO CAPUTO**

La tradizione siamo tornati indietro nel tempo di tanti anni fa.

### **BERNARDO IOVENE**



Quindi noi abbiamo queste novità oggi, questa qua.

#### **ANTIMO CAPUTO - AMMINISTRATORE DELEGATO MOLINO CAPUTO**

Questa qua, questa in particolare. Vede che ha delle punte di crusca perché abbiamo tirato fuori una vecchia ricetta.

#### **BERNARDO IOVENE**

Questa otto anni fa quando ci siamo visti era impensabile.

#### **ANTIMO CAPUTO - AMMINISTRATORE DELEGATO MOLINO CAPUTO**

Era impensabile.

#### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Era impensabile e l'altra novità è l'introduzione di grano italiano, oggi oltre a Croazia e Kazakistan, il mulino utilizza grano italiano, dal basso Lazio, Campania e Molise, e ultimamente una farina per pizza solo con grano nostrum.

#### **FRANCESCO D'AMORE - TITOLARE AZIENDA AGRICOLA D'AMORE**

Ogni anno noi aggiungiamo 2 o 3 varietà nuove per capire poi, tramite il mulino, dove andiamo a parare con discorso di qualità.

#### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Qui ad esempio siamo a Frignano, nel casertano si festeggia il primo giorno di raccolto di una nuova varietà di grano nostrum che hanno chiamato Don Carmine.

#### **CARMINE CAPUTO - PRESIDENTE MOLINO CAPUTO**

In questa terra c'erano mio nonno e i miei genitori. Il mulino Caputo nasce a pochi chilometri da qua, a Capua.

#### **ANTIMO CAPUTO - AMMINISTRATORE DELEGATO MOLINO CAPUTO**

Abbiamo la fortuna di avere Ciro Salvo che è l'alfiere un po' di questo progetto, ci crede fermamente e sta realizzando delle pizze straordinarie nelle sue pizzerie.

#### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Quindi oltre agli studi di laboratorio c'è anche un perfezionamento empirico direttamente nelle pizzerie sia di Civitello, che di Ciro Salvo, le sue pizzerie, qui siamo a Napoli, sono sempre piene. E anche a Roma dove ha appena aperto c'è sempre la coda, con lui ci eravamo già visti otto anni fa.

#### **CIRO SALVO - TITOLARE PIZZERIA 50 KALÒ**

Mi ricordo perfettamente, forse magari quello è stato l'anno 0. C'è stata proprio una crescita esponenziale, incredibile. Io innanzitutto uso una farina di solo grano italiano. Diciamo quello con Caputo, è un progetto iniziato da qualche anno. Il grano arriva da dieci aziende agricole del sud Italia.

#### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Oltre alla farina tutti gli altri ingredienti sono tracciati. Nell'utilizzo dell'olio, poi, è un vero e proprio maniaco.

#### **CIRO SALVO - TITOLARE PIZZERIA 50 KALÒ**

Uso olio extravergine e ogni pizza ha una tipologia di olio abbinata, messo sulla pizza calda appena sfornato riesce praticamente a sprigionare tutto il profumo e tutto il gusto, senza praticamente rovinarsi.

### **BERNARDO IOVENE**

Ogni pizza va abbinato il suo olio, tu non usi neanche la famosa oliera napoletana.

### **CIRO SALVO - TITOLARE PIZZERIA 50 KALÒ**

L'olio deve stare nella bottiglia e finita la bottiglia si butta e si apre un'altra bottiglia.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Delle vecchie oliere ne abbiamo già parlato, con il rabbocco continuo dell'olio senza una pulizia accurata, si rischia di raccogliere quello ormai rancido che si posa su fondo e sulle pareti. Utilizzando bottiglie piccole si possono apprezzare le migliori caratteristiche, esaltando così il sapore della pizza. Vabbè ci sacrifichiamo con un assaggio di questa bufala con crudo di parma e olio in questo caso del Cilento.

### **CIRO SALVO - TITOLARE PIZZERIA 50 KALÒ**

Vedi come senti la dolcezza del prosciutto, l'olio.

### **BERNARDO IOVENE**

Una pasta morbida, buonissima.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Le pizze di Ciro Salvo, così come quelle di un altro guru Enzo Coccia della pizzeria La Notizia sono un'eccellenza.

### **PIZZAIOLO**

Guarda che bellezza! Cottura dorata.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

E rappresentano un ponte tra la tradizionale e quella che oggi viene chiamata pizza Contemporanea. È l'ultima rivoluzione partita da Napoli, sta letteralmente sbancando tra le nuove generazioni e da qui si è diffusa in tutto il mondo. E anche in questa rivoluzione apprendiamo che c'è stato un contributo di Report.

### **BERNARDO IOVENE**

Questa qui?

### **VINCENZO CAPUANO - TITOLARE PIZZERIA VINCENZO CAPUANO**

Questa è la mia pizza contemporanea. Sì, una pizza di identità napoletana, ma con tecnica di lievitazione un po' più spinta. Quindi è l'eccesso delle tecniche che faceva prima mio nonno.

### **BERNARDO IOVENE**

Quindi quella che noi dieci anni fa, otto anni fa, no? Tu ti ricordi? La nostra trasmissione?

### **VINCENZO CAPUANO - TITOLARE PIZZERIA VINCENZO CAPUANO**

Sì, quella è stata un punto di svolta per la pizza napoletana.

### **BERNARDO IOVENE**

Veniva messo in discussione il fatto che io mettevo in discussione la tradizione della pizza napoletana. Poi alla fine uscito fuori tutt'altro, no?

### **VINCENZO CAPUANO - TITOLARE PIZZERIA VINCENZO CAPUANO**

È servito. È stato uno stimolo forse, no? C'era un po' questo prima di quella puntata di Report, un po' di trascuratezza. Poi da quel momento in poi siamo volati.

#### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Vincenzo Capuano in pochi anni ha aperto otto pizzerie tra la Campania e la Germania. La pizza ha un cornicione molto pronunciato che viene definito canotto. Qui invece siamo da Diego Vitagliano.

#### **DIEGO VITAGLIANO - TITOLARE PIZZERIA 10 DIEGO VITAGLIANO**

Questa, diciamo, è stata un po' la rivoluzione della...

#### **BERNARDO IOVENE**

Questa qua.

#### **DIEGO VITAGLIANO - TITOLARE PIZZERIA 10 DIEGO VITAGLIANO**

Sì, è stata un po' la scissione dalla classica, tradizionale pizza napoletana. Diciamo che Report all'epoca ha cambiato un po' le cose nelle pizzerie, ha aiutato tantissimo i pizzaioli e ha aiutato tantissimo a migliorare le pizzerie. Questo gliene do merito. Io l'ho sempre detto da questo punto di vista. Ecco, abbiamo fatto questa scissione, un gruppo di pizzaioli giovani. Abbiamo iniziato a capire le farine, a studiare gli impasti, la digeribilità, è uscito fuori questo prodotto. All'epoca ci definivano moda, trend, tutti quanti ci attaccavano.

#### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

La prima differenza che caratterizza i contemporanei sono proprio gli impasti molto idratati, ci vogliono 36 ore, con un pre-impasto di 24. Qui siamo a Succivo alla pizzeria da Lioniello.

#### **SALVATORE LIONIELLO - TITOLARE PIZZERIA DA LIONIELLO**

Su ogni chilo di farina abbiamo 800 millilitri d'acqua. C'è un rapporto molto elevato di acqua e parliamo di un impasto abbastanza digeribile e ci dobbiamo adeguare sempre con delle temperature. Non lavoriamo con forni a 450-500 gradi, ma siamo sui 380, 400.

#### **BERNARDO IOVENE**

Per cui non si forma quel fumo nero.

#### **SALVATORE LIONIELLO - TITOLARE PIZZERIA DA LIONIELLO**

Non si deve formare quel fumo nero.

#### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

La cottura con una temperatura più bassa dura anche un minuto in più, ma la novità è che nei forni a legna, ad esempio, non vediamo più il fumo, qui siamo da Francesco Martucci a Caserta.

#### **BERNARDO IOVENE**

Cioè qua io non vedo la nuvola di fumo nero.

#### **FRANCESCO MARTUCCI - TITOLARE PIZZERIA I MASANIELLI**

No, perché deve essere docile la fiamma, flebile.

#### **BERNARDO IOVENE**

Ma mediamente quanto cuoce la tua pizza?

**FRANCESCO MARTUCCI - TITOLARE PIZZERIA I MASANIELLI**

Due minuti. La capricciosa anche due minuti e venti, due minuti e trenta.

**BERNARDO IOVENE**

Questa è la margherita, la posso alzare sotto?

**FRANCESCO MARTUCCI - TITOLARE PIZZERIA I MASANIELLI**

Come va Bernà, va bene la cottura?

**BERNARDO IOVENE**

Va bene, va bene, questa è la capricciosa. Non era bruciata sotto.

**FRANCESCO MARTUCCI - TITOLARE PIZZERIA I MASANIELLI**

Menomale, non è cancerogena.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Martucci usa vari tipi di forni.

**FRANCESCO MARTUCCI - TITOLARE PIZZERIA I MASANIELLI**

Forno a legna, forno a gas e forno elettrico.

**BERNARDO IOVENE**

Li usi tutti i forni?

**FRANCESCO MARTUCCI - TITOLARE PIZZERIA I MASANIELLI**

Sì, sì, sì, sì. Li uso tutti.

**BERNARDO IOVENE**

Io che mi siedo al tavolo posso mangiare sia legna che gas e non me ne accorgo.

**FRANCESCO MARTUCCI - TITOLARE PIZZERIA I MASANIELLI**

Molto probabilmente non te ne accorgi. Siamo ancora al legno che dà il sapore alla pizza?

**BERNARDO IOVENE**

Non è vero?

**FRANCESCO MARTUCCI - TITOLARE PIZZERIA I MASANIELLI**

Assss...

**DIEGO VITAGLIANO - TITOILARE PIZZERIA 10 DIEGO VITAGLIANO**

Ecco, anche la stesura è totalmente diversa, quella sì dà lo slap.

**BERNARDO IOVENE**

Qua non facciamo acrobazie.

**DIEGO VITAGLIANO - TITOILARE PIZZERIA 10 DIEGO VITAGLIANO**

No.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Non esiste più lo schiaffo classico, la pasta viene allargata delicatamente.

**FRANCESCO MARTUCCI - TITOLARE PIZZERIA I MASANIELLI**

E sono panetti con una idratazione un po' più alta. Non ho bisogno di fare acrobatica, vedi si apre da sola.

**BERNARDO IOVENE**

Pochissimi movimenti.

**FRANCESCO MARTUCCI - TITOLARE PIZZERIA I MASANIELLI**

Sì.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Lo schiaffo invece è il simbolo della pizza tradizionale.

**BERNARDO IOVENE**

Qua facciamo ancora lo schiaffo.

**MARIA CACIALLI - TITOLARE PIZZERIA LA FIGLIA DEL PRESIDENTE**

Qua sempre il pacchero.

**BERNARDO IOVENE**

Pacchero, no schiaffo?

**MARIA CACIALLI - TITOLARE PIZZERIA LA FIGLIA DEL PRESIDENTE**

Pacchero.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Per don Antonio Starita i contemporanei nella stesura hanno bisogno di troppa farina. E non va bene.

**ANTONIO STARITA - TITOLARE PIZZERIA STARITA**

Credo che faccia un poco più male la contemporanea, capito?

**BERNARDO IOVENE**

Lo schiaffo esiste ancora qua?

**ANTONIO STARITA - TITOLARE PIZZERIA STARITA**

Certamente, non uno, non uno. Questo significa ammaccare la pizza. Molti l'allargano solo.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Altra novità contemporanea è il taglio con le forbici, meglio se fatto dal maestro in persona che mostra e controlla che l'impasto sia ben asciugato e leggero, i pizzaioli come Capuano usano abilmente i social e si sono creati un pubblico che li raggiunge da ogni parte di Italia.

**BERNARDO IOVENE**

Di Torino siete voi?

**CLIENTE**

Torino, Torino.

**VINCENZO CAPUANO - TITOLARE PIZZERIA VINCENZO CAPUANO**

Questa è la nostra pizza contemporanea, faccio il taglio con le forbici. Lo facciamo per valorizzare la struttura che c'è all'interno dell'impasto.

**CLIENTE**

Grande maestro! (Applausi)

**BERNARDO IOVENE**

Lo conoscete?

**CLIENTE**

Sì, noi lo seguiamo. Da Cosenza siamo venuti apposta.

**BERNARDO IOVENE**

Da Cosenza siete venuti!

**CLIENTE**

Le ragazze vogliono farsi una foto con te se è possibile

**VINCENZO CAPUANO - TITOLARE PIZZERIA VINCENZO CAPUANO**

Grazie, grazie. È un onore. Arrivo subito.

**BERNARDO IOVENE**

Un po' bruciacchiata questa Vincenzo.

**VINCENZO CAPUANO - TITOLARE PIZZERIA VINCENZO CAPUANO**

No No. Forse è che la patata è viola e dà quel senso di scuro.

**BERNARDO IOVENE**

Fammela vedere sotto vediamo se hai fatto un buon lavoro.

**VINCENZO CAPUANO - TITOLARE PIZZERIA VINCENZO CAPUANO**

Mica è bruciata?

**BERNARDO IOVENE**

È cotta bene dai... Voi da dove venite?

**CLIENTE**

Da Manfredonia, provincia di Foggia.

**BERNARDO IOVENE**

Siete venuti per vedere Napoli?

**CLIENTE**

Siamo venuti apposta per mangiare la pizza del Maestro Capuano.

**VINCENZO CAPUANO - TITOLARE PIZZERIA VINCENZO CAPUANO**

Ci sono bambini che ci vedono come idoli. Prima una volta quando andavi a scuola e dicevi mio padre fa il pizzaiolo quasi ti vergognavi. C'è mio figlio che ha tre anni: fa "babbo fa le pizze", questo è un cambiamento importante.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

La pizza contemporanea con impasto morbido e ingredienti super selezionati, attrae sempre più i giovani. Francesco Martucci, grazie alle sue pizze, è stato premiato più volte Campione d'Italia.

**BERNARDO IOVENE**

Questa che pizza è?

**CLIENTE**

Questa è una doc 3 temperature.

**BERNARDO IOVENE**

Quella?

**CLIENTE**

Una parmigiana di zucchine.

**BERNARDO IOVENE**

La tua?

**CLIENTE**

È una bufala.

**BERNARDO IOVENE**

Questa?

**CLIENTE**

Una Nero di Corbara.

**CLIENTE**

Si chiama Domenica. Questi filetti sono di marbled, questi sono i pomodorini secchi, quella invece è una cinque consistenze di cipolla.

**BERNARDO IOVENE**

Ma voi siete pizzaioli?

**CLIENTE**

No, solo ci piace mangiare.

**BERNARDO IOVENE**

Bene, buon appetito.

**CLIENTE**

Prego. Ne arriveranno altre tre comunque.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Noi per l'assaggio ci siamo fatti accompagnare da Vincenzo Pagano giornalista e direttore di Scatti di Gusto. Martucci ci serve una fiori di zucca molto particolare, una marinara atomica con San Marzano cotto 12 ore e un pomodoro del Vesuvio essiccato e poi una margherita.

**VINCENZO PAGANO - DIRETTORE SCATTI DI GUSTO**

Un impasto che si scioglie in bocca, che è una caratteristica della pizza contemporanea. Questa scioglievolezza, che prima non esisteva praticamente nella pizza napoletana.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

E poi abbiamo fatto tappa da Vincenzo Capuano.

**BERNARDO IOVENE**

È questo il futuro di Napoli? Come pizzeria, come pizza diciamo?

**VINCENZO PAGANO - DIRETTORE SCATTI DI GUSTO**

Probabilmente sì, è una pizza che piace sempre di più ai più giovani consumatori del futuro. La pizza canotto, la sua vera forza è stata quella di irrompere nei social.

**BERNARDO IOVENE**

La mangiamo con le mani.

**VINCENZO CAPUANO - TITOLARE PIZZERIA VINCENZO CAPUANO**

Eh sì, almeno su questo cerchiamo di essere più tradizionalisti possibile.

**VINCENZO PAGANO - DIRETTORE SCATTI DI GUSTO**

L'asciugatura è corretta, diciamo che la pizza deve essere prima asciugata e poi cotta. Quella sarebbe la teoria.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Diego Vitagliano si è spinto oltre, nella sua pizzeria si può assaggiare anche la scrocchiarella romana, un'eresia.

**DIEGO VITAGLIANO - TITOLARE PIZZERIA 10 DIEGO VITAGLIANO**

Prima era impensabile che un prodotto del genere.

**BERNARDO IOVENE**

Questa è la scrocchiarella... Romana a tutti gli effetti fatto da un napoletano doc.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

E quella più alta alla pala, cotte entrambe nel forno elettrico.

**BERNARDO IOVENE**

Scrocca pure questa?

**DIEGO VITAGLIANO - TITOLARE PIZZERIA 10 DIEGO VITAGLIANO**

Certo, più si raffredda, più scrocca.

**BERNARDO IOVENE**

A Napoli cioè quando uno pensa alla pizza napoletana, no? Non è che pensa questa pizza che stai mangiando tu.

**CLIENTE**

No, no pensa a tutt'altra cosa.

**CLIENTE**

È anche bello cambiare e provare altre cose.

**BERNARDO IOVENE**

Questo fino a dieci anni fa a Napoli non si poteva fare, lo sai?



**CLIENTE**

No no, però ora so cagnat `e leggi.

**BERNARDO IOVENE**

Sono cambiate le leggi?

**CLIENTE**

Sono cambiate le leggi, si può fare tutto.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

A spingere la rivoluzione della pizza sono proprio i giovani che coinvolgono i genitori.

**SALVATORE LIONIELLO - TITOLARE PIZZERIA DA LIONIELLO**

Tavolo sessanta, margherita.

**CLIENTE**

Perché c'è la Rai stasera qua?

**BERNARDO IOVENE**

Stiamo girando per le pizzerie, voi perché state qua stasera?

**CLIENTE**

Perché mia figlia praticamente ci ha fatto una capa così che questo ragazzo con il cappello... che fa le belle pizze, buone pizze e siamo venuti qua.

**BERNARDO IOVENE**

Ci sei già stata?

**CLIENTE**

No, in realtà no. Io sono rimasta affascinata dal suo modo di comunicare sui social e dal suo modo di proporre la sua idea di pizza. Infatti, lui la chiama diversamente napoletana la sua idea di impasto all'80% di idratazione.

**SALVATORE LIONIELLO - TITOLARE PIZZERIA DA LIONIELLO**

Ti presento la mia parmigiana scomposta, provola affumicata di bufala. All'uscita abbiamo delle chips di melanzane, spuma di parmigiano reggiano, pomodorino semidry e basilico fritto.

**BERNARDO IOVENE**

Quanto costa questa pizza?

**SALVATORE LIONIELLO - TITOLARE PIZZERIA DA LIONIELLO**

12 euro.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Da Lioniello puoi scegliere tu l'olio tra decine di etichette, è compreso nel prezzo, ha un locale sempre pieno, dove dal tavolo si chiama il conto con un pulsante. Un altro mondo rispetto alle pizzerie tradizionali. Da don Antonio Starita è la pizzeria dove fu girato il film L'oro di Napoli.

**ANTONIO STARITA - TITOLARE PIZZERIA STARITA**

Abbiamo i nostri 120 anni di vita.

## **BERNARDO IOVENE**

Questa pizza contemporanea lei la digerisce?

## **ANTONIO STARITA - TITOLARE PIZZERIA STARITA**

No, vi devo dire la verità, io non l'ho mai presa in considerazione.

## **BERNARDO IOVENE**

Ah, lei non la considera proprio?

## **ANTONIO STARITA - TITOLARE PIZZERIA STARITA**

No, no, la considero perché so bene che tutte le variazioni che hanno dato alla pizza poi alla fine è ritornata sempre la pizza napoletana. Quindi non ci perdo tempo, ho capito che quelle bolle a cui fanno crescere quelle cose non sono altro che chimicamente prodotte.

## **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

A frenare sulla rivoluzione della pizza contemporanea c'è anche l'Associazione dei pizzaiuoli napoletani.

## **SERGIO MICCÙ - PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PIZZAIUOLI NAPOLETANI**

È un impasto talmente idratato che alla fine cuoce, ma non cuoce. Perché è talmente umido all'interno, bisogna farla asciugare al forno, bisogna lentamente e diciamo che per i numeri che si fanno in pizzeria non potrà mai essere una pizza cotta come si deve. La tagliano con le forbici non si è mai una pizza tagliata con le forbici, sembra un sarto, comunque è una moda. È una moda.

## **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Ora, come tutte le rivoluzioni, anche quella sulla pizza divide. C'è chi vuole rimanere aggrappato al passato, semplicemente per nostalgia, magari perché si sente rassicurato dalle cose che conosce o semplicemente perché è incapace di cambiare. Ora però, se questa rivoluzione alla base ha della qualità, non la fermi. La pizza contemporanea si serve di un impasto più digeribile, le farine sono meno raffinate, l'impasto, il panetto viene più idratato. Ci vogliono ore e ore di lievitazione, anche giorni, e alla fine viene un panetto morbido che viene semplicemente steso. Non ha bisogno dello schiaffo, o'paccr, come dicono a Napoli. Neppure di quelle belle acrobazie che doveva fare il pizzaiolo. Ecco, poi quando si serve la pizza ha un cornicione alto, l'impasto che si scioglie in bocca e poi degli ingredienti rigorosamente Dop per venire incontro a un cliente più esigente. Il simbolo della pizza contemporanea è la forbice con quale il maestro pizzaiolo taglia la pizza, anche per far vedere com'è l'impasto del cornicione, alveolare, significa che ha lievitato bene. Ora a questa rivoluzione ha contribuito anche Report con la puntata di otto anni fa ed è bello sentirselo dire proprio da quei maestri pizzaioli che oggi sono al vertice delle classifiche mondiali. A cominciare da Vincenzo Capuano, che ha detto che la puntata di otto anni fa di Report è stato uno stimolo, da quel momento in poi siamo volati, ha detto. Diego Vitagliano ha detto che la puntata di Report ha aiutato tantissimo le pizzerie, è da quel momento un gruppo di pizzaioli giovani ha cominciato a studiare le farine, gli impasti, la digeribilità, e hanno partorito un prodotto che ha un nome: "Pizza Contemporanea Napoletana" che dai vicoli di Napoli, è salita, ha scalato l'Italia e addirittura il mondo. Ora mille ispettori agguerriti hanno mangiato e hanno visitato le pizzerie di tutto il mondo per stillare alla fine una classifica. Chi hanno premiato e poi soprattutto sono entrati nella pizzeria di un noto imprenditore che serve pizza con Pata Negra a 65 euro. Ecco, a quell'ispezione, si è unito anche, si è autoinvitato il nostro Bernardo Iovene. In incognito però...

## **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Le vere rivoluzioni è difficile fermarle. E Napoli anche grazie alla pizza contemporanea e ai nuovi pizzaioli si ritrova a vivere un nuovo rinascimento. I corsi dell'Associazione Verace Pizza Napoletana sono ormai frequentati da giovani provenienti da ogni parte del mondo.

## **INTERVISTE STUDENTI PIZZAIOLI**

### **BERNARDO IOVENE**

Da dove venite?

### **RAGAZZO**

Ungheria.

### **RAGAZZA**

Ungheria.

### **RAGAZZO**

Italo australiano.

### **BERNARDO IOVENE**

Australiano...

### **RAGAZZO**

Spagna.

### **IOVENE**

Spagna...

### **RAGAZZA**

Buongiorno, io vengo dall'Australia.

### **RAGAZZO**

California.

### **RAGAZZO**

Giappone.

### **RAGAZZO**

Io vengo da Londra.

### **RAGAZZO**

Lille, Francia.

### **RAGAZZO**

Provincia di Cosenza, Calabria.

## **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Sul lungo mare d'estate c'è il Pizza Village: quest'anno è stato premiato come primo pizzaiolo proprio Vincenzo Capuano per la categoria ormai riconosciuta della pizza contemporanea.

## **BERNARDO IOVENE**

Primo classificato Pizza Contemporanea.

### **VINCENZO CAPUANO - TITOLARE PIZZERIA VINCENZO CAPUANO**

Io credo che le forbici siano il simbolo della pizza contemporanea.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Ma le due competizioni più attese sono le Top 50 pizza italiana e Top 50 mondiali che si tengono rispettivamente al Teatro Mercadante e a Palazzo reale di Napoli. A organizzarle un trio di esperti giornalisti Barbara Guerra, Albert Sapere e Luciano Pignataro. A valutare le pizze in Italia ci sono circa 200 ispettori che si intrufolano nelle pizzerie in incognito e giudicano.

### **LUCIANO PIGNATARO - GIORNALISTA 50 TOP PIZZA**

È chiaro che oggi la pizza ha tanti stili. Napoletano, romano, italiano, come si suol dire. Ovviamente la qualità del prodotto, la qualità del servizio.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Pignataro è uno dei giornalisti che dopo la nostra puntata nel 2014 più ci aveva attaccato con una serie di articoli velenosi. Accusandoci di aver assediato la pizza, di aver mosso accuse vergognose alla tradizione napoletana. All'epoca aveva contestato tutte le nostre osservazioni. La notizia è che oggi ammette che avevamo ragione.

### **LUCIANO PIGNATARO - GIORNALISTA 50 TOP PIZZA**

La situazione è molto evoluta in questi anni. Veramente tanti, tanti, tanti, tanti miglioramenti ci sono stati anche per merito della vostra famosa... ecco te ne do atto qua.

### **BERNARDO IOVENE**

In ginocchio ti dovresti mettere.

### **LUCIANO PIGNATARO - GIORNALISTA 50 TOP PIZZA**

Se mi piego non mi alzo più... e quindi...

### **BERNARDO IOVENE**

Dopo tutte le male parole che mi hai detto...

### **LUCIANO PIGNATARO - GIORNALISTA 50 TOP PIZZA**

Male parole mai, sempre critiche ovviamente.

### **BERNARDO IOVENE**

Quindi c'è stato un miglioramento e una nuova visione.

### **LUCIANO PIGNATARO - GIORNALISTA 50 TOP PIZZA**

Un netto miglioramento.

### **BERNARDO IOVENE**

Cioè non c'è più la...

### **LUCIANO PIGNATARO - GIORNALISTA 50 TOP PIZZA**

Oggi, se giri e se andrai in giro non troverai più il pizzaiolo che non ti sa dire quello che sta facendo.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Sul podio tra i top 50 tre nostre conoscenze: primo Francesco Martucci dei Masanielli di Caserta, secondo Ciro Salvo pizzeria 50 Kalò e terzo Diego Vitagliano. Tra le prime dieci troviamo I Tigli, in provincia di Verona, pizzerie di Roma, Lombardia, Puglia, ma tanta, tanta Campania. Martucci è il quarto anno consecutivo che vince la classifica nazionale.

### **FRANCESCO MARTUCCI - TITOLARE PIZZERIA I MASANIELLI**

Confrontandosi con il 2019, la gente ha voglia di uscire, vuole divertirsi e noi dobbiamo stare lì. Dobbiamo stare al nostro posto, dobbiamo stare al servizio delle persone.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Due mesi dopo, il 7 settembre, al palazzo reale di Napoli, c'è stata anche per la prima volta la premiazione mondiale, sono stati scelti e convocati 100 pizzaioli da tutto il mondo.

### **BERNARDO IOVENE**

A Tokyo?

### **PIZZAIOLO**

Al 38° piano del Mandarin Oriental di Tokyo.

### **PIZZAIOLO**

Da Nuova Zelanda. Siamo da Dante's Pizzeria napoletana.

### **BERNARDO IOVENE**

Che tipo di pizza fate?

### **PIZZAIOLO**

Pizza napoletana. Contemporanea.

### **BERNARDO IOVENE**

Avete la pizzeria dove voi?

### **PIZZAIOLA**

Buenos Aires, Argentina.

### **BERNARDO IOVENE**

Come si chiama la pizzeria?

### **PIZZAIOLA**

Ti Amo. Un po' contemporanea e classica.

### **BERNARDO IOVENE**

Quindi tu da Bangkok sei venuto apposta per questa finale?

### **PIZZAIOLO**

Esatto.

### **PIZZAIOLO**

Noi abbiamo le pizzerie a New York, a New York City, Song e Napule.

### **BERNARDO IOVENE**

Dove hai la pizzeria?

**PIZZAIOLO**

Copenaghen.

**PIZZAIOLO**

Noi abbiamo la pizzeria a Barcellona.

**BERNARDO IOVENE**

Siete pizzaioli di?

**PIZZAIOLO**

Di Londra, pizzeria napoletana contemporanea.

**PIZZAIOLO**

Pizzeria ad Amsterdam. Comunque, una pizza contemporanea non classica.

**PIZZAIOLA**

Una a Firenze, due a Miami.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Poi ci sono gli italiani.

**PIZZAIOLO**

A Brescia, provincia di Brescia, a Rezzato, la Cascina dei Sapori.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Le cento pizzerie convocate sono state visitate da oltre mille ispettori in incognito. Dal centesimo posto fino al podio, tutti rientreranno nella guida delle migliori pizzerie nel mondo. Sul podio finale un parigino, un newyorkese e un casertano, sempre lui.

**FEDERICO QUARANTA - PRESENTATORE**

Ex aequo. Primi al mondo I Masanielli di Francesco Martucci a Caserta e Una Pizza napoletana a New York City.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

È un ex equo tra I Masanielli di Martucci e Una pizza Napoletana del newyorkese Antony Mangieri.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Al ritorno negli Stati Uniti è stato festeggiato e intervistato alla NBC con le sue pizze contemporanee. Il terzo posto va alla Peppe Pizza di Parigi.

**BERNARDO IOVENE**

Dove sei nato come pizzaiolo?

**PEPPE CUTRARO - TITOLARE PIZZERIA PEPPE PIZZA PARIGI**

Io sono nato ai Quartieri Spagnoli e ho fatto tutta la gavetta, quella vera.

**BERNARDO IOVENE**

Che tipo di pizza fai?

**PEPPE CUTRARO - TITOLARE PIZZERIA PEPPE PIZZA PARIGI**

Faccio la pizza contemporanea.

### **ALBERT SAPERE - CURATORE 50 TOP PIZZA**

È stata un'emozione molto forte perché delle persone che hanno fatto 18mila, 20mila chilometri per venire a prendere il premio a Napoli, da Auckland, da Sydney, da Buenos Aires, da San Paolo del Brasile.

### **BERNARDO IOVENE**

Dalla Nuova Zelanda.

### **ALBERT SAPERE - CURATORE 50 TOP PIZZA**

È stata una cosa... mi vengono i brividi.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Una classifica a parte è prevista per le catene di pizzerie. Nel 2020 ha vinto Berberè, nel 2021 primo Michele, secondo Sorbillo, poi la francese Big Mamma, quarta Berberè e poi la londinese Pizza Pilgrims. Quest'anno c'è stata una new entry da valutare, la catena Crazy Pizza di Flavio Briatore. L'ispezione in incognito è toccata proprio ad Albert Sapere e Barbara Guerra, abbiamo chiesto se potevamo assistere.

### **ALBERT SAPERE - CURATORE 50 TOP PIZZA**

Andiamo ad assaggiare. Andiamo a fare un'ispezione di quelle di 50 top pizza, dove ovviamente non ci presenteremo. Pagheremo il conto e poi faremo le nostre valutazioni.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Entriamo, e ordiniamo tre pizze: la margherita da 15 euro, una catalana con i gamberi da 32 euro e la pizza con il famoso Pata Negra di 65 euro. È stata chiesta una degustazione, ma sono arrivate tutte e tre insieme anche se già tagliate a spicchi. Comincia l'assaggio e la valutazione. Si parte da quella con il Pata Negra.

### **ALBERT SAPERE CURATORE 50 TOP PIZZA**

Se senti con le mani... così c'è un eccesso di farina.

### **BERNARDO IOVENE**

Di farina sotto.

### **ALBERT SAPERE - CURATORE 50 TOP PIZZA**

Si c'è un eccesso di farina sotto.

### **BARBARA GUERRA - CURATRICE 50 TOP PIZZA**

Gli ingredienti sopra sono troppo cotti. Cioè perdono tutta la loro parte viva.

### **ALBERT SAPERE - CURATORE 50 TOP PIZZA**

Il grande problema di questo con il Patanegra è il pomodoro che si è completamente seccato.

### **BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Poi passiamo alla margherita.

### **BARBARA GUERRA - CURATRICE 50 TOP PIZZA**

Io non avverto una spinta aromatica né del pomodoro né della mozzarella.

### **ALBERT SAPERE - CURATORE 50 TOP PIZZA**

I prodotti sono tutti medi.

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

E si assaggia poi quella con i gamberi.

**BARBARA GUERRA - CURATRICE 50 TOP PIZZA**

È proprio l'emblema della mediocrità. È stracotto.

**ALBERT SAPERE - CURATORE 50 TOP PIZZA**

Oltre che non è un prodotto eccezionale in partenza eh, perché si vede che sono gamberetti piccoli, ma non ha personalità.

**BERNARDO IOVENE**

Cioè neanche la sufficienza gli diamo?

**BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO**

Alla fine, il conto.

65 euro la pizza con il Pata Negra. 5 euro la margherita, 32 la catalana, 17 il tiramisù.

**BARBARA GUERRA - CURATRICE 50 TOP PIZZA**

Il problema non è pagare tanto; il problema è pagare tanto per avere l'eccellenza.

**ALBERT SAPERE - CURATORE 50 TOP PIZZA**

L'impasto alla fine non è un impasto. I discorsi dei topping e delle farciture gastronomiche fino a un certo punto, ma son banali. Tutto quello che io amo che mi fa rendere questo mondo il mondo che amo, non l'ho trovato.

**BERNARDO IOVENE**

Potrebbe mai entrare in una classifica da qualche parte?

**ALBERT SAPERE - CURATORE 50 TOP PIZZA**

Nella nostra sicuro no. Ti dico una cosa Bernardo. Noi quest'anno abbiamo passato i mille ispettori in giro per il mondo. Io dico sempre una cosa agli ispettori, alla fine per valutare tutto: ci torneresti o non ci torneresti? Io non ci tornerei.

**SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Qual è la morale? Che per fare un prodotto di eccellenza devi avere passione, dedizione, studio, qualità e spirito di servizio pubblico. Sono questi gli ingredienti che ti consentono di scalare il mondo anche se parti dai quartieri spagnoli o dalle strade di Caserta. Non basta essere un imprenditore o un nome blasonato, avere una pizzeria in una via blasonata, avere un prezzo alto perché ci infili sulla pizza un alimento glamour per certificare la qualità. Quella o ce l'hai altrimenti non la puoi comprare. Proprio nello spirito di tutelare la qualità che nel 2014 Report si era occupato di quello che non funzionava nella pizza. Ci sono stati dei pizzaioli tradizionali che hanno avuto l'umiltà di rivedere i loro errori, meditare su quello che avevamo detto. Altri, più giovani invece che hanno avuto la forza, il coraggio di staccarsi, di innovare studiando. Studiando gli alimenti. Sono diventati anche degli influencer sui social e poi hanno conquistato i giovani, i clienti del futuro.