

<http://www.salaecucina.it/index.php/eventi-enogastronomici/where-to-eat-pizza-le-1-705-pizzerie-migliori-nel-mondo/>

Where To Eat Pizza, le 1.705 pizzerie migliori nel mondo

Home Fare ristorazione Where To Eat Pizza, le 1.705 pizzerie migliori nel mondo

Ci sono molte parole intraducibili nel dizionario gastronomico italiano – spaghetti, lasagne, tiramisù, giusto per citarne alcune – ma la pizza, come ha precisato Paolo Marchi durante la presentazione del libro-guida di Daniel Young, “è la cosa più italiana che ci sia in cucina”.

Solo in Italia, secondo i dati Fipe, se ne sfornano 5 milioni al giorno nei 63.000 punti di consumo (ristoranti-pizzerie e asporto).

E nel mondo? E' un dato improbabile da coniugare se pensiamo alle innumerevoli varianti che la pizza assume, a partire da quella New York Style, con formaggio, patatine fritte, ketchup e salame piccante, – gli statunitensi sono i primi consumatori con 17 kg pro-capite all'anno – per passare alla più consumata in Brasile (solo a San Paolo ci sono 6.000 pizzerie) con palmito e formaggio cremoso.

Da qualche giorno ci viene però in aiuto una pubblicazione, per i tipi Phaidon, curata da Daniel Young, uno dei massimi esperti dell'universo pizza, e presentata a Eataly Smeraldo da Paolo Marchi: Where To Eat Pizza.

La pubblicazione, una vera e propria guida senza punteggi (a parte una personalissima classifica), è frutto del lavoro di 121 esperti a livello internazionale e di 956 segnalatori che hanno indicato, con un criterio molto rigoroso, 1.705 pizzerie in 48 nazioni.

Suddivisa per nazioni, regioni o città, a seconda dei numeri, vede l'Italia presente con 333 segnalazioni.

Il gruppo italiano di segnalatori – 177 tra giornalisti, pizzaioli, chef, gourmet – è stato coordinato da Giuseppe Aldè per il Friuli-Venezia Giulia, Sabino Berardino per la Toscana, Francesco Biasi per la Puglia, Anna Marlena Buscemi per Val d'Aosta e Piemonte, Marco Colognese per Emilia-Romagna e Veneto, Maurizio Cortese per Campania, Massimo D'Alma per Lombardia, Luca Iaccarino per Liguria, Manuela Laiacona per Sicilia, Cristina Mosca per Abruzzo, Francesca Negri per Trentino Alto Adige, Bruno Petronilli per Umbria, Loredana Pietroniro per Molise, Maurizio Valeriani per Sardegna, Federico Valicenti per Basilicata e Calabria, Stefania Zolotti per Marche.

“Pizzaioli che indicano, non la loro pizzeria, ma quella del loro piacere, – ha spiegato Daniel Young durante la presentazione – questo è stato uno dei criteri con cui sono stati compilati gli elenchi.

Questo è il modo migliore e più democratico di fare una guida”.

Ed è talmente vero che Enzo Coccia, della Pizzeria La Notizia, nel suo intervento ha ringraziato l'autore perché “questa guida fotografa la qualità della pizza nel mondo” e, avendolo accanto, ha

<http://www.salaecucina.it/index.php/eventi-enogastronomici/where-to-eat-pizza-le-1-705-pizzerie-migliori-nel-mondo/>

poi continuato a sussurrare parole di elogio per i suoi colleghi italiani e internazionali.

Altrettanto hanno fatto, stimolati dalle domande di Paolo Marchi, i pizzaioli presenti: Gino Sorbillo, Ciro Salvo, Renato Bosco, Salvatore Salvo, Giancarlo Casa, Gabriele Bonci.

Infine, sono state le parole di Franco Pepe, patron di Pepe in Grani a Caiazzo (CE), indicato nella classifica come miglior pizzaiolo del mondo, ad aprire una finestra sul futuro della pizza: "Essere in questa guida, oltre al piacere, comporta una grande responsabilità verso noi stessi e verso chi ci guarda come esempio.

Il nostro percorso, che ha significato andare a bottega (mio padre faceva il pane e da lui ho appreso gli insegnamenti), ci ha permesso di creare un'identità.

Molti mi criticano perché non affermo di fare una pizza napoletana, ma io credo che si debbano superare questi schemi parlando piuttosto di percorsi individuali verso la pizza.

Il mio coinvolge il territorio in cui vivo, i produttori attorno a me, le mie radici".

Da sinistra: Gino Sorbillo, Franco Pepe, Salvatore Salvo, Daniel Young, Enzo Coccia E Where To Eat Pizza ne è la testimonianza: pizzerie molto diverse tra loro, materie prime ancor di più, ma alla base delle 1.705 pizzerie indicate dai 1.077 contributor ci sta una parola chiave riassunta da Ciro Salvo nel suo intervento: "Non ci sono regole, la pizza è uno stile e chi ha talento ci mette del suo".

infine la classifica, non riportata nella guida ma diffusa sul sito dell'editore Phaidon che trovate qui.

Si tratta della selezione che incrocia le opinioni dei contributor, una sorta di 20 Best della pizza.

Where To Eat Pizza non è ancora tradotto in italiano, ma lo si può comunque acquistare in Italia, in attesa del prossimo appuntamento editoriale riguardante la pizza: i racconti di dieci territori e protagonisti in La buona pizza di Luciana Squadrilli e Tania Mauri, in uscita il 6 luglio per Giunti.

Luigi Franchi luigifranchi@salaecucina.it Crediti fotografici: Luciano Furia, Camilla Rocca per la foto dei libri