

L'alimento campano fra tradizione ed innovazione

Il libro della pizza

Questa sera la presentazione del volume

Questa sera alle ore 18 a "La Fabbrica dei Sapori..." di Battipaglia verrà presentata la pubblicazione "La Pizza Campana artigianale fra tradizione e innovazione". Il volume, realizzato da Eugenio Luigi Iorio con il contributo tecnico di Cosimo Mogavero, nasce quale naturale epilogo del seminario di aggiornamento professionale per pizzaioli artigiani "La pizza artigianale fra tradizione e innovazione: norme e proposte a confronto" svoltosi nel mese di dicembre 2009 presso "La Fabbrica dei Sapori..." di Battipaglia e organizzato dalla Camera di Commercio di Salerno in collaborazione con la Confartigianato di Salerno. La pubblicazione vuole anche segnare una tappa importante dell'ormai decennale impegno profuso dai due curatori dell'opera a tutela della pizza tradizionale campana artigianale, dalla prima verace pizza napoletana certificata al mondo secondo la norma UNI 10791:98 alla più recente pizza integrale antiossidante. L'opera, che sarà diffusa e distribuita su tutta la provincia di Salerno e non solo, si suddivide, idealmente, in due grandi sezioni.

Nella prima vengono illustrate e commentate, anche alla luce delle implicazioni nutrizionali e organolettiche, i due disciplinari - UNI 10791:98 ed STG - che attualmente tutelano l'identità della pizza napoletana. Le "regole" in essi sancite non rappresentano un ostacolo alla creatività e alla libertà di interpretazione del pizzaiolo ma offrono a questi una

fonte e una sintesi certa, verificata e approvata, di un metodo artigianale che è espressione della tradizione campana, a tutela di tutti gli operatori della filiera della pizza. Nella seconda sono riportati i contributi dei relatori che hanno dato vita all'evento formativo. Da segnalare, fra tutti, il commento del professore Eugenio Del Toma, esperto di scienza dell'alimentazione, docente al Campus Biomedico di Roma: "I due disciplinari offrono al nutrizionista una ricetta chiara e completa che finalmente consentirà l'inserimento corretto della pizza in qualsiasi proposta di regime dietetico, anche in caso di diabete; la pizza integrale antiossidante, poi, offre una marcia in più, rispettosa della tradizione, che potrebbe aprire nuovi orizzonti nel campo della ristorazione scolastica". Sulla base di questi contenuti, "La pizza artigianale fra tradizione innovazione" si pone come una pubblicazione assolutamente originale, nel corso della quale il lettore viene portato per mano dall'analisi rigorosa del processo produttivo alla descrizione dei più fini meccanismi biochimici che sono alla base del "miracolo" della pizza, con l'occhio sempre rivolto ai requisiti che rendono "unica" la regina della tavola: la qualità delle materie prime, il procedimento manuale secondo metodo tradizionale e la cottura mediante forno a legna. Il tutto senza trascurare l'innovazione, "incarnata" nella pizza integrale antiossidante, ora anche "anti-rughe".