

La specialità è il frutto del sapere e della creatività di Cosimo Mogavero e di Eugenio Luigi Iorio

# La pizza anti-età è una realtà!

"Quell'uomo, del quale tu mi scrivi, che ebbe la sfrontatezza di definirsi principe dei negromanti, è un vagabondo, chiacchierone e giramondo, degno di essere frustato". Questo è un estratto della lettera di un abate, che risale al 1507. L'anonimo abate si riferiva al dottor Johann Faust, ben noto mago e negromante, di come si è promesso al diavolo per un determinato periodo della sua vita, di quali straordinarie avventure egli fu protagonista o testimone, fino al momento in cui ricevette la ben meritata mercede. Un esempio orrendo per tutti i superbi, i saccenti e gli empi. Il racconto riguarda il destino di un sapiente (scienziato o chierico) chiamato Faust il quale, nella sua continua ricerca di conoscenze avanzate o proibite delle cose materiali, invoca il diavolo, che si offre di servirlo per un periodo di tempo, in tutto ventiquattro anni, e al prezzo della sua anima gli consentirà la conoscenza assoluta e la gioventù perpetua. Molte persone sono attratte dal sogno dell'eterna giovinezza e, affascinati dalla pubblicità ingannevole (il Mefistofele dei nostri tempi) cercano attraverso integratori alimentari di elevare la qualità della vita. Tali assunzioni indiscriminate, quando sono portate all'eccesso (impiego di vari integratori), non mostrano significativi risultati.

Come evitare di prendere tanti integratori per sopprimere ad una dieta squilibrata?

Come al solito la soluzione è davanti ai nostri occhi! Ricorrere alla buona e sana "pizza anti-età" inventata da Cosimo Mogavero (il "mago della pizza" della Fabbrica dei Sapori di Battipaglia-SA) e di Eugenio Luigi Iorio (presidente dell'Osservatorio internazionale dello stress ossidativo). Si tratta di una pizza "anti-aging", anti-ossidante, anti-invecchiamento. La novità è nell'impasto, realizzato con un insieme di farine integrali e con un mix di 8 vegetali crudi. Si chiama "Primula", è pubblicizzata con lo slogan "per chi vuol mantenersi giovane" e sul menu è indicata come la pizza che ti dà benessere. Lo studio che ha portato all'invenzione è contenuto nel volume "La Pizza artigianale campana fra tradizione e innovazione" presentato l'8 aprile presso "La Fabbrica dei Sapori" di Battipaglia ([www.cosasrl.it](http://www.cosasrl.it)).

Il libro, realizzato da Eugenio Luigi Iorio con il contributo tecnico di Cosimo Mogavero, nasce quale naturale epilogo del seminario di aggiornamento professionale per pizzaioli artigiani, svoltosi nel mese di dicembre 2009 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 illustrati e commentati, 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 di Eugenio Del Toma, esperto di Scienza dell'alimentazione, docente al Campus Biomedico di Roma.

"I due disciplinari - egli ha precisato - offrono al nutrizionista una ricetta chiara e com-



pleta 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 "mira-

colo" 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".

In Italia le pizzerie sono all'incirca 25mila, ma la metà di queste serve la "4 stagioni" sempre con gli stessi ingredienti, sia d'estate, sia d'inverno, in virtù del fatto che si utilizzano prodotti importati e quindi non made in Italy. A rilevarlo è la Coldiretti che, di conseguenza, ha

dichiarato "guerra" alla solita pizza "4 stagioni" con materie prime non italiane servita ad ignari consumatori. Ben altra "musica" si serve alla Fabbrica dei Sapori che a ben ragione è stata scelta quale location dell'evento. La struttura è in grado di servire (con forni a legna e lunga lievitazione dell'impasto) 2.500 pizze al giorno. Nata da un'idea di Cosimo Mogavero, che ha ristrutturato una vecchia fabbrica di pomodori pelati degli anni Cinquanta e poi chiusa negli anni Settanta, è stata restaurata e trasformata in centro polifunzionale dall'architetto Brunello di Cunzio. La costruzione si estende per circa ventiduemila metri quadrati, di cui tremila coperti. Secondo Enzo Vizzari, direttore della "Guida Espresso", vi si mangia la "migliore pizza". Laboratorio, museo nonché sede di degustazione dei marchi Ciripizza® e Pizzia®, è il frutto della lunga attività di un geniale maestro della ristorazione quale è Cosimo Mogavero, un imprenditore che ha dedicato gran parte delle sue energie alla valorizzazione ed alla promozione della pizza tradizionale campana, nelle sue varie espressioni e interpretazioni locali, partecipando allo sviluppo e alla diffusione, in Italia e all'estero, della cultura della qualità nella produzione e nella trasformazione delle materie prime, nella gestione del processo produttivo artigianale e dei servizi erogati, nonché nella formazione e nella qualificazione degli operatori coinvolti nella filiera produttiva.

La pizza anti-aging sembra dunque essere il classico "uovo di Colombo" di chi vuole mantenersi in forma e se non consentirà proprio di combattere la vecchiaia che avanza, sicuramente consentirà di mantenersi in buona forma come la dieta mediterranea ci insegna da secoli.

Harry di Prisco