



STORIE IN CUCINA

Che pizza!

Ai Tigli di San Bonifacio, nel Veronese, per raccontare la storia di Simone Padoan › Uno chef che alla cucina classica ha preferito la pizzeria riuscendo a meritarsi, unico in Italia, una segnalazione Michelin e i Tre Spicchi sulla Guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso

MARIANNA CORTE

«C'erano quattro maschi e quattro femmine. Poi sono arrivato io e ho rotto l'equilibrio». Esordisce così Simone Padoan, 43 anni, ultimo di nove fratelli, primo in Italia ad essere riuscito a ottenere una segnalazione sulla Guida Michelin, rarità assoluta per una pizzeria e oggi detentore dei Tre Spicchi sulla Guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso. Questi i numeri dentro i quali si racchiude tutta, o quasi, la storia di uno chef che, alla cucina gastronomica, come si dice oggi, ha preferito la pizzeria gourmet. I Tigli, è il nome dello storico locale di famiglia che Simone ha rilevato nel 1994, e che da allora ha guidato con maestria. «Quando alle scuole elementari mi chiedevano cosa volessi fare da grande, non avevo dubbi: mi sarebbe piaciuto diventare pizzaiolo, come mio fratello Paolo».

Simone Padoan è davvero ancorato alle sue origini, come è evidente dalla scelta di rimanere a San Bonifacio, piccola località in provincia di Verona dove è nato e cresciuto. Ora che le luci della ribalta sono sempre di più puntate verso le cucine blasonate di chef famosi, lui è convinto che solo restando autentici, coerenti con se stessi e lontani da quello che lui chia-

ma il "vippismo" si riesca a dare il meglio. «Non c'è tecnologia che aiuti se, quando si cucina, non si ritrova tutto il piacere di un lavoro artigianale che non ammette distrazioni, fino alla fine. E la fine, per me, è la cottura nel forno, come tradizione vuole, guardando quel disco cuocere con uniformità». Tutto molto semplice. Tanto che lui, il maestro della pizza, nel raccontare le sue creazioni, non spende una parola sul lievito madre, «un argomento davvero troppo di moda». Simone viene da una famiglia contadina «dove il pranzo della domenica era sacro e ci voleva tutti a tavola alle 12 per mangiare sempre gli stessi piatti, in qualunque stagione». Oggi ha una figlia, Gaia, di 15 anni e un'ex moglie; ha attraversato una crisi personale dalla quale è uscito più forte e soprattutto convinto che fosse arrivato il momento di ricominciare, a partire dal suo mestiere. Ha avuto così inizio un percorso umano e professionale che ha portato Simone a incontrare la sua attuale compagna nella vita e sul lavoro, e a diventare lo chef e il patron dei nuovi Tigli; un luogo dove non si capita per caso, ma dove si viene proprio per assaggiare la pizza. La più classica è quella con pomodori datterino

e mozzarella di bufala. «I pomodori vengono forati uno a uno, sbollentati e privati della pelle», ci spiega. Una rivisitazione contemporanea della classica Margherita, per scelta d'ingredienti e tecnica di preparazione. Fu proprio questa la pizza che preparò ai primi clienti per i quali ricorda di aver cucinato: «Erano i miei vicini di casa, che nel 1994 erano seduti al tavolo 3 ed erano in quattro». Questi i numeri della prima comanda, che lo chef ricorda ancora con emozione e gratitudine.

I SUOI MAESTRI il fratello Paolo, per il quale ha iniziato a lavorare quando aveva 16 anni

IL PIATTO DELL'INFANZIA la pizza al pomodoro preparata la domenica sera nel locale del fratello e mangiata riscaldata sulla stufa ogni lunedì mattina prima di andare a scuola

IL SUO PIATTO PREFERITO IN CARTA la pizza ai gamberi rossi

I TIGLI
via Camporosolo 11
San Bonifacio (Verona) 045.61.02.606
info@pizzeriaitigli.it - www.pizzeriaitigli.it
Prezzo: 30 euro