



VERONA VS NAPOLI

Quando la pizza diventa un piatto d'autore

di Paola PECCI

Chi non ama l'idea di uscire la sera a mangiare una pizza? Risposta: nessuno. Ma quanti pizzaioli conoscete che, dietro la pizza che vi offrono nel piatto, hanno costruito una vera e propria filosofia della panificazione? Beh, io almeno due. **Renato Bosco**, il Pizzaricercatore di **Saporè** a

San Martino Buon Albergo e **Simone Padoan**, gestore de **I Tigli** di **San Bonifacio**. Entrambi premiati con il massimo riconoscimento del **Gambero Rosso** – i Tre Spicchi nella categoria Pizza Gourmet – ci raccontano i segreti della loro arte: materie prime selezionate, sperimentazione continua, e un atteggiamento quasi di venerazione nei confronti della **Pasta Madre**.



Quando contatto **Simone Padoan** per intervistarlo è sua moglie a rispondermi, **Eva**, che oltre a gestire i rapporti del marito con la stampa dirige la sala de **I Tigli** con sapienza e cortesia. «Oggi *Simone ha dei problemi di lavoro*» si scusa «*impasti da seguire che necessitano di cotture appena sono pronti e che cadono proprio nel pomeriggio*». Ne parla come se fossero creature vive: mi sento quasi in colpa per aver provato a mettere piede nel laboratorio dello chef. In realtà Simone è un modesto: l'etichetta di "maestro" gli va



Foto di Aromicreativi

stretta, preferisce definirsi un **pizzaiolo atipico**. E va bene; ma in quell'"atipico" metteteci tutta la sua voglia di sperimentare, dei menù che sfiorano la cucina d'autore e la gestione di quello che oserei definire "l'impero della lievitazione naturale".

Pizzaiolo proveniente da famiglia di pizzaioli, **Simone fonda I Tigli nel 1994**. Dalle pizze tradizionali di allora alle pizze gourmand di oggi – quella con spalla di agnello, melanzane, burrata, pistacchio e arancio, tanto per citarne una – di cose ne sono cambiate. A subire un totale restyling non è stato solo il locale, ma lo stesso modo di concepire la pizza e ogni fase della sua preparazione: la selezione delle materie prime, la panificazione da lievito madre, la cottura. «Una volta selezionata la materia prima, continuo a ricercare» dice Simone. Il successo della ricerca effettuata finora è palpabile: I Tigli non sono più solo pizza, ma anche **colazioni, panettoni e pan brioche**. E se non riuscite a rinunciare all'idea della pizza home made, Simone vi permette di **portarvi a casa impasto e ingredienti** e di sentirvi "pizzaioli atipici" per una sera.

