



## SONO APERTE LE ISCRIZIONI !

### IDENTITÀ MILANO 8 - 10 febbraio 2015 - Via Gattamelata GATE 14

ISCRIVITI

## I 20 anni che cambiarono la pizza

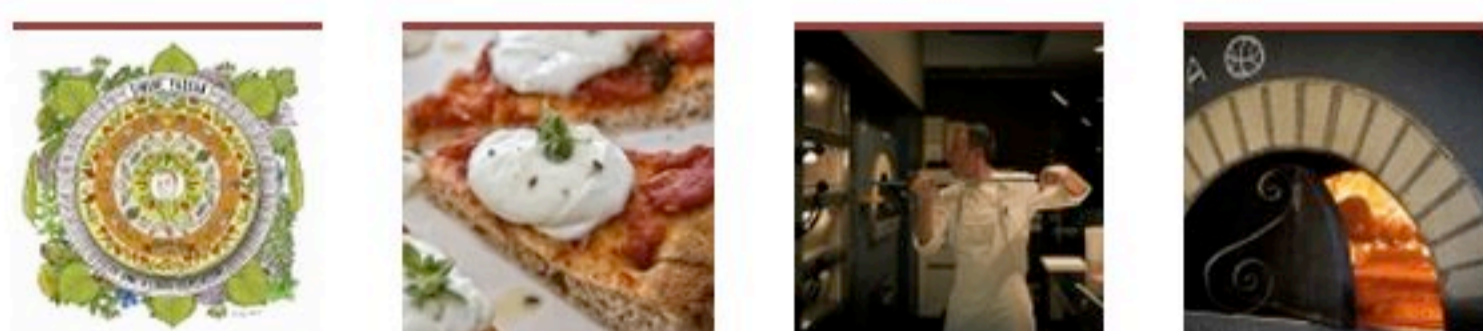
E' l'anniversario per I Tigli di Simone Padoan. Nostra fotogallery con altrettante istantanee

26-01-2015



I vent'anni de I Tigli (via Camporosso 11, San Bonifacio, +39.045.6102606) verranno celebrati anche a Identità Milano, nella giornata di lunedì 9 febbraio, tutta dedicata in Sala Blu 2 alla pizza e al pane. Altri relatori saranno Francesca Morandin, Gabriele Bonci, Federica Racinelli e **Martino Faccin**, Franco Pepe, Renato Bosco, Alberto Morello, Vitantonio Lombardo e Angelo Rumolo (qui il programma completo)

### Galleria fotografica



«Quasi subito ho capito che la strada imboccata, quella di cambiare la pizza, era giusta. Allora mi sono spaventato, ho avuto davvero paura: di non essere all'altezza dell'idea, di rovinarla, di buttarla via. Di dimostrarci inadeguato. Mi sono detto: "Simone, devi tenere i piedi per terra e lavorare duramente per non deludere nessuno". Spero di esserci riuscito».

In questa frase c'è la levità del sognatore e la concretezza del contadino; il lavoro di testa, d'immaginazione, e quello con le mani, che non temono di sporcarsi né di diventare callose. Il genio e la modestia, la capacità teorica e quella pratica. Non è semplice che tali caratteristiche alberghino nella stessa persona: una di queste, rare, è nata a Verona nel 1971, fa pizze dal 1988, ha un suo locale - I Tigli di San Bonifacio, sempre quello, pur rinnovato - dal 1994. Ha letteralmente cambiato il modo di intendere la pizza, nella patria della pizza stessa. L'ha nobilitata, ha fatto in modo che la reputazione del pizzaiolo "creativo" ascendesse a un livello pari a quello dello chef. Ha consentito che nascesse la categoria delle pizzerie "gourmand" e che le stesse entrassero nelle migliori guide dei ristoranti. Ha creato una scuola, di cui è riconosciuto maestro, anzi preside. Il tutto, partendo da una semplice passione.



Nono di nove figli («C'erano quattro maschi e quattro femmine. Poi sono arrivato io e ho rotto l'equilibrio», scherza), famiglia umile, «ma ero il più coccolato». Alcuni suoi fratelli rilevarono una piccola pizzeria di paese, «da lì è nato tutto. Le estati le passavo davanti al forno». Tra bambini, alle elementari, c'è chi voleva fare l'astronauta, chi il calciatore. Lui, il pizzaiolo, e aveva in mente la figura del fratello **Paolo**. Dire che ha realizzato il suo sogno è persino limitativo: ha creato il pizzaiolo del nuovo millennio. Attraverso anche momenti di crisi, certo, «perché spesso il bello nasce dal brutto».

«Era il 1999 - racconta - Fin ad allora avevo mantenuto *I Tigli* sulla linea di una certa classicità. Le cose iniziarono ad andare male a livello umano, arrivai alla separazione dalla mia ex moglie (con la quale peraltro ho buoni rapporti: lavora anche lei in pizzeria, *ndt*) e questo stava ripercuotendosi a livello professionale: mandavo a fondo il locale. Pensai di dare una svolta: "Aprire un bar? Un'enoteca?". Poi decisi, con l'aiuto di alcuni amici che mi erano vicini, penso a **Giandomenico Zocca**: invece di cambiare lavoro, avrei cambiato il mio lavoro».

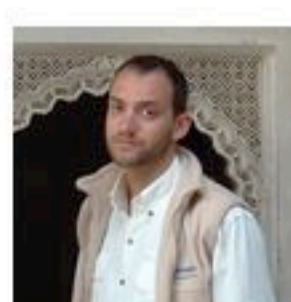
Tirava una brutta aria, nel mondo delle pizzerie, alla vigilia del nuovo millennio. Dominava la logica del fast food: prodotti sempre più massificati e scadenti, in una folle corsa ad abbassare costi e qualità. «Dissi: facciamo il contrario, miglioriamo gli impasti, usiamo materie prime fresche... Andai "a scuola": frequentai corsi di panificazione, poi qualche cucina importante. Ed ero fisso in un panificio, qui in paese». Una svolta, all'inizio cauta, «per il primo anno non scrivemmo nulla nel menu, proponevamo queste "nuove pizze" a voce, a chi ci sembrava interessato. Poi iniziammo a organizzare delle serate speciali, il mercoledì, raccogliendo un numero crescente di fan, invitavamo anche produttori, artigiani, quelli che ci fornivano gli ingredienti, a spiegare i loro prodotti. Si cresceva poco a poco, ma mi andava bene così, non ero pronto per il boom».



Che giunse qualche anno più tardi, nel 2005, improvviso e impreveduto, ma quando già **Padoan** si era fatto le spalle abbastanza larghe per reggerlo: «Arrivò una troupe televisiva per realizzare un servizio, rimasero poi a mangiare da noi. Pensavo fosse per una tv locale, non sapevo nulla, neanche se lo avrebbero messo in onda, quando e dove. Due settimane più tardi, era un mercoledì, avevamo organizzato una serata con l'affinatore **Hansi Baumgartner**, di DeGust. A un certo punto iniziò a squillare il telefono, continuò tutto il giorno seguente, non smise più, in poche ore fu tutto prenotato per i successivi tre mesi, con gente che rimaneva in attesa anche 2 ore pur di entrare. Quella troupe televisiva era di *Matrix*, allora condotto da **Enrico Mentana**, su Canale 5. Ci catapultò in una realtà nuova: se fossero venuti due anni prima, non avremmo retto».

Si festeggiano quest'anno i vent'anni de *I Tigli*. L'anniversario sarà celebrato degnamente, durante tutto il 2015, con importanti eventi che scandiranno le quattro stagioni, a partire da marzo per terminare a dicembre. Per i dettagli c'è da attendere, ma già è certo che ci saranno almeno quattro appuntamenti da non perdere.

Dimenticavamo: l'uomo di cui parliamo è Simone Padoan. Godetevi la fotogallery (le foto sono di Aromicreativi).



a cura di  
**Carlo Passera**

classe 1974, giornalista professionista, si è a lungo occupato soprattutto di politica e nel tempo libero di cibo. Ora fa esattamente l'opposto ed è assai contento così. Appena può, si butta sui viaggi e sulla buona tavola. *Identitàgolosino* della prima ora

#### Condividi



### Rubriche - Primo piano

Gli appuntamenti da non perdere e tutto ciò che è attuale nel pianeta gola



a cura di  
**Carlo Passera**

classe 1974, giornalista professionista, si è a lungo occupato soprattutto di politica e nel tempo libero di cibo. Ora fa esattamente l'opposto ed è assai contento così. Appena può, si butta sui viaggi e sulla buona tavola. *Identitàgolosino* della prima ora

### Galleria fotografica



#### Ultimi articoli pubblicati

26-01-2015  
**I 20 anni che cambiarono la pizza**

25-01-2015  
**Identità da stappare**

23-01-2015  
**Senza glutine, ma buonissimo**

22-01-2015  
**Il mio giro d'Italia piccante**

21-01-2015  
**Comunicare un evento sul cibo**

20-01-2015  
**La strada per la montagna**

20-01-2015  
**Milano capitale (della cucina internazionale)**

16-01-2015  
**Coltivare la carne**

16-01-2015  
**L'altra pasta dei Costardi brothers**

14-01-2015  
**La Colatura punto e basta**

« 1 2 3 ... »

