

La pizza d'autore fa il pienone

Pepe, Padoan, Bosco... Lieviti e tanti applausi. Panificatori protagonisti nella mattinata

09-02-2015



Simone Padoan con Francesca Barberini: il pizza-chef di San Bonifacio ha festeggiato i 20 anni di un'attività che ha cambiato il volto del disco lievitato più famoso del mondo

Galleria fotografica



Applausi meritati che si prolungano nella successiva celebrazione de I Tigli e del lavoro di **Simone Padoan**, un po' un papà per molti, qui («Il suo è ormai un grande ristorante, chissà perché la stella gli è ancora preclusa», maligna **Paolo Marchi**). E' festa per i suoi "venti anni a lenta lievitazione", proprio nel 1994 iniziò a pensare alla pizza da degustazione e ora ritiene il momento di tracciarne confini un po' più precisi, poiché gli imitatori maldestri o disonesti si moltiplicano: «Ci sia il connubio tra la base, più o meno alveolata, e il condimento, che deve derivare da attenta lavorazione», il tutto non caro - ossia con un cattivo rapporto qualità/prezzo - ma al limite costoso il giusto per ripagare la grande materia prima, l'idea e il lavoro. **Padoan** poi esemplifica con una semplice pizza pomodoro e capperi e con una, più elaborata, sormontata da due elementi di terra (rapa rossa e raperonzoli) e altrettanti di mare (filetto di branzino e katsuobushi).