

23 aprile 2015

## La scuola dei pizzaioli veneti: Padoan, Bosco, Ravagnan e Lovatel

di Tania Mauri

La storia della pizza è lunga e complessa, ma se vogliamo dare un luogo di “nascita” bisogna localizzarlo nel bacino del Mediterraneo. Diffusa in tutto il mondo, resta comunque una specialità italiana – anzi, nella classica versione pomodoro, mozzarella e basilico, è associato a Napoli. Negli ultimi anni però il settore ha avuto uno sviluppo impetuoso. Sono nate così delle “scuole”, prima tra tutti quella veneta. Che ha quattro grandi rappresentanti che, lavorando sugli impasti e sperimentando nuovi ingredienti, hanno creato **un nuovo modo di concepire e fare la pizza**.



**Simone Padoan**, primo tra tutti a porsi delle domande, ha inventato la pizza gourmet e quest'anno festeggia i suoi “primi 25 anni” con la pizzeria **I Tigli di San Bonifacio**. Ma come è nata l'idea della pizza gourmet? “Nel 2000 ho deciso che volevo vedere un pizza diversa dal cibo di bassa qualità in cui si era trasformata negli ultimi anni – racconta Padoan -. Sentivo che c'era la necessità di partire dalla grande cucina. È stato un percorso lungo e faticoso, fatto di ricerca e sperimentazione. Ho iniziato testando le mie nuove idee in speciali mercoledì di degustazione, poi le ho inserite come fuori menu, infine in carta. Quando sono arrivati i riconoscimenti ufficiali e il successo con i clienti abbiamo capito che era la strada da percorrere, che potevamo osare e fare passi importanti”. Grazie a Simone il livello e il lavoro del pizzaiolo si è alzato, ha fatto scuola, ha creato **pizze che possono essere paragonate ai piatti di grandi chef**. Padoan utilizza solo materie prime di altissima qualità, dalla selezione delle farine per gli impasti agli ingredienti: una pizza d'autore, unica e preziosa.