

[Home](#) »

Pizza gourmet, il nuovo trend della pizza d'autore

La pizza gourmet è il prodotto di un interessante corto circuito creativo, in cui un alimento povero (la pizza) è nobilitato dall'intervento di un cuoco con pedigree.

2 febbraio 2017



Qual è la base di una pizza gourmet? Naturalmente il fondamento della pizza è un'ottima pasta di base ©Aromi Creativi



Forse un giorno un immaginario critico gastronomico del futuro potrà dire che la tendenza della pizza gourmet si sviluppò nella seconda decade del terzo millennio.

Lo sai che cos'è la pizza gourmet? È nata quando grandi chef – e sempre più stellati – hanno deciso di avvicinare la loro cucina a quel piatto splendido della cucina povera che è la pizza – il cibo italiano più popolare del mondo – ed elevarlo al rango della cucina d'autore.

Il più noto in ordine di tempo è stato Simone Padoan della pizzeria I tigli a San Bonifacio (Verona) mentre l'ultimo – sempre in ordine di tempo – è Denis Lovatel della pizzeria Da Ezio ad Alano di Piave (Belluno).

Quest'anno Denis Lovatel ha ideato il format In-Fusioni che è l'apoteosi della tendenza della pizza gourmet: 12 speciali pizze da degustazione limited-edition create a quattro mani con chef stellati e giovani talenti che si possono trovare, mese per mese, alla pizzeria Ezio.

Qual è la base di una pizza gourmet?

Naturalmente il fondamento della pizza è un'ottima **pasta di base**. Può essere più alta, alveolata e soffice quasi quanto una focaccia come quella di Simone Padoan oppure essere sottilissima leggera e che fa “crunch” ogni boccone come quella di Lovatel.

Il risultato sono pizze molto leggere e digeribili, che non ti lasciano mai quella sgradevole sensazione di dover bere come un cammello per tutta la notte. Da questo punto di vista, l'arte bianca in questi anni ha fatto passi da gigante e i migliori mulini hanno messo a disposizione farine d'ogni tipo anche rivolgendosi al piccolo consumatore: vai in un grande supermercato e avrai (finalmente) l'imbarazzo della scelta. Impara a utilizzare il lievito madre e anche tu farai un passo verso la pizza gourmet.

Come si serve una pizza gourmet?

Una pizza si serve a spicchi, in modo che su ogni fetta ci siano tutti gli ingredienti e tutti possano assaggiarla, seguendo un percorso completo di degustazione – come fanno ai Tigli di Padoan – oppure tutta intera, utilizzandola come se fosse il piatto su cui si appoggia il cibo, secondo il criterio di Lovatel.

Ispirati alle pizze gourmet di In-Fusioni: ecco i migliori topping!

In un grande evento a Fero Wine – uno strepitoso emporio enoculturale a Castelfranco Veneto che ti consiglio di visitare se fai del turismo in zona – sono state presentate alcune delle pizze del progetto In-fusioni di Denis Lovatel.

La prima degustata è stata la PU'ER di Francesco Brutto – miglior chef emergente nord 2016, premiata anche come miglior pizza gourmet 2017 per Gambero Rosso – una pizza bianca con fiordilatte, topinambur al forno, chips di cavolo nero, succo di cavolo nero e infuso di Pu'er (una varietà di tè post-fermentato prodotto in Cina nella provincia dello Yunnan).

Italo Bassi di Confusion (a Verona e Porto Cervo) ha proposto OCTOPUS, una pizza bianca con fiordilatte, polpo cotto all'olio di oliva, fagiolini profumati all'aglio, crema di peperoni rossi dolci, salsa yozukoshò e sale di Cervia.

Poi è stata la volta di Eugenio Boer del ristorante Essenza di Milano, con una pizza bianca con fiordilatte, baccalà cotto a bassa temperatura, battuta di patate condite, pinoli, chips di pomodoro e gioco di salse (chiamata EUGENIO&DENIS a suggello della loro amicizia).

Niimori Nobuya del ristorante Sushi B di Milano ha presentato TORI NO TERIYAKI, una pizza bianca di bufala di Paestum e bocconcini di pollo Teriyaki su letto di verdure cotte di stagione.

Infine la spagnola Alba Esteve Ruiz di Marzapane a Roma è arrivata con CUORE IBERICO, la pizza bianca con fiordilatte, secreto di maiale iberico, salsa di carote, verze stufate e gel di pompelmo.

La pizza gourmet sta facendo tendenza e stanno spuntando ovunque locali che hanno modificato il popolarissimo e un po' trash “giro pizza”, nobilitandolo con proposte che si ispirano a quelle di un ristorante stellato. La pizza gourmet è il prodotto di un interessante corto circuito creativo, in cui un alimento povero (la pizza) è nobilitato dall'intervento di un cuoco con pedigree, reso lussuoso da un topping di pregio, per poi tornare nuovamente alle origini ed essere gustato in maniera democratica a costi relativamente contenuti.

E tu che pizza gourmet preferisci? Sottile e croccante o soffice a spicchi? Tieni d'occhio il trend e scopri i tuoi abbinamenti vincenti.

di [Olivia Chierighini](#)