

Torino

Porca l'oca che bontà!

La pizza "degustazione" secondo Simone Padoan

di Ilaria Fioranti

Partendo dal presupposto che per me la pizza è solo napoletana (e qui evito di dilungarmi sulle varie "sfumature" del caso, specie in questi tempi di innovazione a tutti i costi), ho deciso di andare senza pregiudizi di sorta a seguire l'evento che ha visto protagonista Simone Padoan al gourmet food festival di Torino e devo dire che sono molto

felice d'aver scelto questo approccio. Per il patron della pizzeria I tigli di San Bonifacio, in provincia di Verona, il concetto di pizza si poteva rivoluzionare, creando un prodotto che, come la pizza napoletana è espressione di un territorio e di una cultura ben specifica, potesse rispecchiare il suo territorio, quello delle campagne attorno a Verona.



Simone asserisce che si deve provare un'emozione per quello che si mangia. Secondo lui è prima di tutto una questione culturale: "non solo far bene da mangiare, ma raccontare la nostra storia per far comprendere meglio il nostro mestiere. Noi dobbiamo portare le persone a farsi delle domande: è buono? Non è buono? Perché?" Da qui parte la sua valorizzazione del territorio, del mestiere, del piatto unico che è la pizza. A partire dall'impasto ha iniziato a cambiare la pizza secondo la sua concezione. Parla di prodotto italiano, non a km zero, di filiera ridotta.

Non è difficile capire perché non possa affidarsi totalmente al km zero, dal momento che la sua pizzeria è in veneto e determinati prodotti importanti per la realizzazione della pizza non crescono in zona, per ovvie ragioni climatiche.



Esiste la pizza all'italiana, la pizza napoletana e recentemente è stata data una nuova definizione di pizza gourmet, tuttavia Simone non ama molto quest'ultimo termine per definire la sua concezione di pizza.

Gourmet significa buongustaio, ma per chi vale questo epiteto? Non sembra possa essere universalmente riconosciuto. Ecco dunque la sua idea di pizza "degustazione", ovvero da gustare a pieno.



Secondo Simone "l'unico veleno che esiste è il troppo, l'eccesso porta a scompensi". Per lui la qualità è un'unità di misura, che si basa sulla scelta delle materie prime, la quantità sono le ore di lavoro.

Pone poi l'accento sulla differenza tra il concetto di caro e di costoso. Per spiegare meglio la differenza mostra un piatto di



porcellana, fatto a mano, cui corrisponde il valore di €50,00 dato dalla qualità di quel prodotto della manifattura italiana. Partendo dallo stesso presupposto di compresenza di qualità della materia prima utilizzata, ore di lavoro impiegate e eccellenza del prodotto finito, descrive una sua pizza "Porca l'oca" che ha il valore di €30,00 dato da un impasto realizzato in doppia cottura, con una tisana d'orzo inserita al 4% sul totale, suddivisa a metà tra il primo ed il secondo impasto, carne d'oca proveniente da un allevamento della zona, in cui gli animali vengono allevati con criteri particolari, ad esempio nella loro dieta vengono inseriti dei fiorellini che conferiscono un particolare gusto alle carni, lardo di schiena di mora romagnola, cime di rapa cotte al cartoccio e cime di rapa seccate, rese polvere ed usate come condimento in stile wasabi, cui assomiglia nel sapore.

Di famiglia contadina, ultimo di nove figli, Simone porta come esempio caratterizzante del suo background il pranzo della domenica della sua infanzia: tagliatelle in brodo con i fegatini per primo e bollito per secondo. Da questo tipo di cucina e di gusto nasce la sua idea rivoluzionaria di pizza "degustazione". Spiega infatti: "parto da un pezzo di pane e dai miei ricordi su che cosa mangiavo col pane". Ecco dunque chiarita anche la sua attenzione al crunch, per lui la pizza deve porre resistenza, ma non deve essere troppo croccante.



Il richiamo al pane condito che mangiava da bambino è semplice da intuire.



Utilizza farina molto alta di WW (proteine), più acqua, grassi, farine semintegrali e integrali (con valore nutrizionale molto più elevato). L'impasto è fatto esclusivamente con lievito madre.

Il sale nell'impasto è sempre di quantità contenuta. Per cuocere la guancia di maiale a bassa

temperatura utilizza il grasso d'oca. Le carcasse d'oca, una volta disossata per ottenere gli sfilacci che verranno posti sulla pizza, vengono tostate in forno con delle spezie e poi messe in pentola con acqua a creare il fondo di cottura per gli sfilacci d'oca.

Per capire a pieno da dove parte la rivoluzionaria idea di pizza di Simone è utile partire dal suo locale. I tigli nasce nel '94 come pizzeria tradizionale. Nel '99 Simone conosce un momento di crisi profonda e porta il locale a zero.

Decide quindi di studiare qualcosa di diverso e cambiare il lavoro di lavorare.

Si definisce "maniacale", poiché sostiene che "se sei in gara devi superare te stesso, non il tuo avversario". Cinque anni fa ristrutturava il locale, solo dopo aver ottenuto il consenso sul prodotto. "Dopo il consenso sul prodotto abbiamo creato il contenitore".

Ha disegnato perciò la cucina e poi il resto del locale. La cucina è un vero e proprio palcoscenico, con una vetrata di otto metri, con forni e fuochi a vista. In cucina sono in sette, uno ai dolci, 5 per l'impasto e la materia prima più lui.

La materia prima è solo fresca, non c'è niente di già pronto, proprio perchè Simone ritiene di dover essere un anello di congiunzione tra l'agroalimentare italiano e i clienti della sua pizzeria. Sostiene infatti: "noi diamo un'emozione attraverso i prodotti e le persone che abbiamo dietro".