



I Tigli, dove la pizza è un'idea condivisa

La domanda cruciale è: cos'è la pizza? “Dobbiamo essere obiettivi – afferma **Simone Padoan** – e non voler incanalare a tutti i costi la pizza in uno schema. Un'idea che vale per tutti i cibi perché il cibo ci alimenta, è qualcosa che introduciamo nel nostro corpo e oltre a darci piacere deve farci bene. E poiché il cibo ci deve dare l'emozione di un piacere vissuto in quel momento, la pizza, considerata da sempre alimento povero perché composta di pochi e semplici ingredienti, è il terreno fertile dove piantare il seme di questa nuova idea”.



I Tigli nasce negli anni novanta, a **San Bonifacio (VR)**; è un accenno di quello che sarebbe diventato ma porta già in sé l'embrione del sogno di Padoan, un locale dove la pizza è un'identità a sé, libera da convenzioni e catalogazioni, un'idea condivisa con chi ci crede.

Dice Simone Padoan: "Non sono napoletano, e volevo proporre qualcosa che fosse più legato al mio territorio, il Veneto, con le sue tradizioni e i suoi prodotti. Se la pizza napoletana è il punto di partenza, l'origine, oggi va oltre, cresce e si evolve, diventa l'anello di congiunzione tra diversi tipi di tavola. Esiste un'etica nelle nostre scelte e dobbiamo offrire qualcosa che sia bello e buono, un piatto immediatamente comprensibile, semplice e che dia un'emozione".

È con quest'idea in mente che Simone Padoan inizia a proporre le sue pizze, non senza una buona dose di diffidenza da parte della gente e dei colleghi: "All'inizio sembravo un alieno rispetto ai grandi pizzaioli napoletani, controllavo la temperatura degli impasti, cercavo ingredienti alternativi. Ma poco a poco sono riuscito a far comprendere la mia filosofia e

oggi I Tigli è cresciuto.”

Un percorso lento, a piccoli passi, fino al 2012 che diventa l'anno della svolta. “Nel primo periodo mi sono concentrato nel far crescere il contenuto, coi miei ragazzi – spiega Padoan –. **Il contenuto è la filosofia del lavoro**; dove il concetto porta al business la filosofia porta all'idea di investire. Da lì sono partito per cambiare e migliorare il cosa e il dove: il metodo di lavoro e la proposta”. La pizza de I Tigli è legata al territorio, all'estetica, sviluppa una sua personalità attraverso il mutamento degli ingredienti, si evolve attraverso una trasformazione abissale che trova nelle farine l'elemento fondamentale che da secco diventa friabile, malleabile e plasmabile a seconda del metodo di lavorazione. La pizza de I Tigli è fatta con 7 impasti diversi, arricchiti con semi, aromatizzati con orzo, per armonizzare con i condimenti che ospita. Racconta Simone: “Fino al 2012 ho lavorato per far conoscere la mia filosofia di pizza e ho fatto sì che ottenesse un consenso comune, ho realizzato il cambiamento. Nel 2012 ho deciso di ristrutturare il locale, per dare il giusto contenitore al contenuto e applicare le nostre idee nell'ambiente più consono”.



Il cambiamento è radicale, tanto che recentemente **il locale si è ampliato** di un laboratorio al piano superiore per la

lavorazione dei lievitati e dei prodotti da forno. “Ho voluto ricreare una sorta di gioco dell’oca – spiega Simone Padoan – i Tigli al centro col cliente a tavola e tutt’intorno la realtà de I Tigli, dove non esistono caselle più o meno importanti ma un insieme di anelli di congiunzione, legati tra loro. Chi si trova al centro, il cliente, deve capire perché spende i suoi soldi e dunque gli devo raccontare e fargli vedere quello che facciamo. Esco spesso tra i tavoli proprio per questo; il cliente che viene a I Tigli è disposto a fare strada, a spendere e deve comprendere che esiste un rapporto tra qualità e prezzo.

La qualità è un’unità di misura che deve essere raccontata”.

Un racconto che narra di **materie prime scelte con cura**, come le verdure di stagione abbinata a formaggi o pesce e carni, come oche e faraone, come il luccio di mare. Un messaggio che vuole comunicare il valore, integro, del prodotto offerto, non la fama del luogo o del pizzaiolo ma **il pregio della lavorazione.**



Non solo una pizza ma un piatto, una base sulla quale costruire **un’esperienza fatta d’ingredienti senza compromessi**, dove il menu diventa un percorso che inizia col benvenuto e termina col dessert; un cammino lungo il quale il cliente viene accompagnato e consigliato e srotola un filo conduttore

che va a formare un momento di piacere condiviso, di passione che si trasforma in consapevolezza. È la risposta alla domanda: cos'è la pizza?

Marina Caccialanza

I Tigli

Via Camporosolo, 11

San Bonifacio VR

www.pizzeriaitigli.it