

# SIMONE PADOAN

## Il Re della pizza

L'alta cucina e il mondo del lievitato si incontrano in perfetto equilibrio nelle preparazioni del pizzaiolo veneto

di Anna Pesenti  
foto Aromi

**U**ltimo di nove fratelli, Simone Padoan ancora minorenni va a lavorare in pizzeria per circa sei anni. Lì si appassiona a lieviti e farina, tanto da voler rendere questo piatto che, insieme alla pasta è *testimonial* dell'italianità culinaria a livello mondiale, sempre più particolare e unico. Fare il pizzaiolo è parte del suo destino, come lui stesso afferma. Mi confida, infatti, che la famiglia, pur essendo di origine contadina, è stata sempre dedita a gestire dei locali di diverso tipo. I fratelli e le sorelle maggiori avevano aperto delle pizzerie, dove lui, essendo il più piccolo e il più coccolato, trascorrevano le vacanze estive. Non ha, quindi, mai avuto dubbi: da grande avrebbe seguito le orme della stirpe. Ha soprattutto lavorato con uno dei



suoi fratelli dall'età di sedici anni finché nel 1994 ha aperto a San Bonifacio, provincia di Verona, il suo locale **I Tigli**, chiamato così perché sorto in una zona adiacente a un parco pieno di questi alberi. I suoi ospiti da più di vent'anni possono assaggiare la sua pizza gourmet, che realizza applicando a questo prodotto, i parametri dei piatti di alta cucina. Dal 1994 al 1999 ha gestito la pizzeria come da tradizione di famiglia, finché è nata la figlia, proprio a ridosso del nuovo millennio, e ha sentito la necessità di un cambiamento perché aveva voglia di fare qualcosa che fosse esteticamente più bello e ovviamente più elevato anche nella bontà. Per Simone il concetto di buono doveva essere legato al concetto di sano. Il suo slogan è che la pizza deve essere bella da vedere, buona da mangiare, sana per il nostro organismo. Da lì ha cominciato a fare un percorso senza avere grosse pretese di cambiamento, ma che costituisce una rivoluzione per se stesso.

*"Volevo fare qualcosa che fosse bello da vedere e che mi rendesse orgoglioso di*



Sopra la Pizza “Cappasanta”, sotto la Pizza “L’Anguilla”.  
Nella pagina a fianco. Simone Padoan ritratto nel suo locale “I Tigli” di San Bonifacio, in provincia di Verona, e un angolo della pizzeria.





La Pizza "Cipolla e formaggio Comté".

Sopra. Simone Padoan all'opera durante una preparazione di una pizza gourmet.

Nella pagina a fianco, La Pizza "L'oca sfilacciata".



*fare quello che stava facendo*", continua a ripetere. E se osservate la presentazione delle sue creazioni, potete constatare che è riuscito nell'intento perché ha reso l'impasto lievitato un piatto che può accogliere qualsiasi ingrediente, purché concertato in modo perfetto con tutto il resto. In poche parole, Padoan ha cercato di mettere insieme due realtà che a lui interessano molto, quella dell'alta cucina, caratterizzata dalla materia prima fresca, e quella del lievitato, che lui apprezza per le proprietà nutritive, tanto è vero che mangia tutto con il pane. Secondo il nostro chef, il pane è un carboidrato indispensabile al benessere del nostro organismo se mangiato nelle giuste quantità e se è di qualità. Il pizzaiolo veneto afferma che noi veniamo da un dopoguerra che ci ha convinti che i cibi da mangiare dovessero essere necessariamente raffinati e lavorati in modo esagerato, lontani dal cibo semplice e grezzo, legato a un ambiente agricolo/rurale considerato povero e quindi da abbandonare rispetto a un mangiare definito erroneamente "più civile". Simone è fermamente convinto che, a causa di questo cambiamento di stile alimentare, si sono moltiplicate le intolleranze. In effetti, il primo problema è la quantità di cibo che si ingerisce, perché anche qualcosa che di per sé non dovrebbe fare male, se assunto in modo inappropriato non fa di sicuro bene. *"L'equilibrio è quello che conta"*, ci dice con grande decisione. Per questo principio, è assolutamente convinto che il carboidrato non vada tolto dalla dieta, ma che occorra imparare a mangiare i prodotti più integri e naturalmente più completi, sempre senza esagerare. C'è tutto un rituale nel mangiare la pizza da lui. Innanzitutto viene **servita sempre a otto spicchi, come se ogni triangolo fosse un'opera d'arte a sé stante, curata nei minimi particolari**. In base, poi, a quante persone ci sono al tavolo, si sceglie quanto e come mangiare. Sappiamo tutti che c'è una controversia in corso su quale sia l'altezza esatta della pizza: alta o sottile? Per Simone Padoan **deve essere tendenzialmente alta**, dipendentemente dalla quantità di pasta che c'è alla base e dagli ingredienti che accoglie. L'impasto, che in genere propone, è alto circa due centimetri ad alveolo aperto, per cui al palato si ha la sensazione di una moderata croccantezza. Le farine utilizzate sono dei semintegrali e una piccola parte di quelle integrali. Nello specifico, la farina utilizzata è semintegrale e un po' più ricca di valore proteico per le fasi lunghe di lavorazione, mentre per le fasi corte di lavorazione ne utilizza una tipologia più dolce e meno proteica. Gli impasti proposti sono circa otto, per esempio l'impasto classico, un po' soffice anche se più croccante nella parte esterna, con il quale prepara soprattutto delle pizze che vedono il pomodoro ingrediente principale, come *"La marinara"*





La Pizza "L'Orto".

con pomodoro e aglio rosso, "Il capperone" con pomodoro e capperone di Salina e "L'acciuga" con pomodoro e acciuga. Un altro impasto originalissimo è quello con i semi che viene sottoposto a doppia cottura per renderli più croccanti e per ottenere un sapore tostato. Ce n'è anche uno con una piccola percentuale di orzo abruzzese all'interno e che presenta una piccola parte di segale e avena, per lo più utilizzato con le verdure. Numerose le pizze realizzate con carne e pesce, infatti, non manca una sorta di impasto *pan brioche* che esalta la tagliata di manzo o il *foie gras* con i quali può essere servito. Spesso l'impasto richiama gli ingredienti con cui il companatico è amalgamato, come quello con latte e burro. Si tratta di una focaccia farcita con un hamburger da trecento grammi, che ovviamente va condi-

visa e mai mangiata da sola. Il nostro chef è convinto che la pizza sia il piatto unico per eccellenza. In una pizza ci deve essere tutto quanto, come per esempio il formaggio, ma in giusta quantità, perché potremmo essere tutti un po' intolleranti. Una pizza deliziosa è "L'orto" con il taleggio e le verdure, in primavera abbinato a radicchio di campo, ma in genere con tarassaco, asparagi bianchi e verdi e a una rapa rossa marinata. Non toglierebbe mai dal menù le *quattro tipologie di Margherita*: una con impasto steso e cotto, un'altra con l'impasto soffice e più croccante all'interno, un'altra, ancora, al contrario estremamente croccante nella parte esterna e più morbida all'interno, e quella con la mozzarella di bufala. Le pizze a base di pesce sono davvero fantasiose e incredibili, ma lui ci invita a provarle per

gustarne il pregio senza preconcetti. Interessantissima la "Gambero rosso", focaccia al mais, carpaccio di gambero, pistacchio, capperone, burrata e asparagi verdi, oppure la "Piselli e Moscardini" con crema di piselli e moscardini al pomodoro con una punta di piccante quanto basta. Simone Padoan è molto rispettoso del territorio di ogni regione italiana, infatti, non mancano le pizze che rendono onore a questo concetto, come la "Liguria" con fiori di latte, olive di Taggia, emulsione di pinoli e basilico, scaglie di pecorino. Il nostro chef-pizzaiolo ha racchiuso tutta la sua innovativa idea di pizza in un fantastico libro, "La pizza contemporanea", da leggere con passione e da mangiare con gli occhi.

Simone Padoan propone un menù che sia accessibile a tutti i palati di qualsiasi età sia per quanto riguarda gli ingredienti dei sapori, sia per i prezzi che spaziano dai nove fino ai trentasei euro delle pizze più impegnative, come quelle con il piccione. Quello che gli interessa è che ogni ospite possa degustare ciò che gli piace. Non ha mai dimenticato il legame con la propria terra, così riesce a fare un *restyling* del locale che dimostri questo sodalizio incessante con la natura e le tradizioni, nonché l'importanza e la trasparenza del lavoro manuale. Innamorato dei bambini, che soprattutto popolano **I Tigli** la domenica a pranzo con le loro famiglie, gradisce molto quando lo vanno a guardare mentre prepara le sue pizze, inondandolo di domande con la loro genuina e spontanea curiosità.

Ciò che rende la pizza di Simone Padoan unica e sicuramente da provare è l'attenzione all'eccellenza della materia prima, alla panificazione con lievito madre e alle cotture, unita alla grande creatività e alla cura nella presentazione.



La Pizza "Galletto".



La Pizza "Gambero".



Sopra la Pizza "Margherita soffice", sotto la Pizza "Branzino".

