

Appuntamenti In evidenza

Pizza Foodfestival, Grandi Maestri si riuniscono a Sortino (Sr)

di: Francesco Pensavecchio

27 settembre 2018



Sulla pizza abbiamo scritto e scriveremo ancora. Il tema ci piace, ci crediamo e pensiamo che con il vino ci siano affinità e armonie che vanno – chiediamo anticipatamente scusa – ben oltre uno sbrigativo abbinamento con la birra. Il motivo è semplice: il numero di variabili che offre una pizza è infinito. E' una partita a scacchi dove ogni singolo pezzo, anche la pedina apparentemente meno importante, è nitida, visibile, e sincronizzata con i più importanti. Tutto conduce alla vittoria, del gusto e del piacere dello stare a tavola. Ma a condizione che le materie prime dei condimenti siano il massimo in termini di qualità, così come la qualità dei cereali della parte "pane" deve essere massima, quindi delle farine, degli impasti e delle lievitazioni.

Un lavoro, dunque, non così scontato e semplice come appare...

Un "pizzolo"

Un "pizzolo"

Ciò premesso, rispetto a come la conosciamo e la consumiamo, è possibile ripensare e cambiare la pizza? Se sì, fino a che punto? E' possibile inventare qualcosa di nuovo con una specialità così antica e conosciuta? La *pizza gourmet*, gli impasti creativi, l'uso dei prodotti di territorio, dove ci hanno portato?

Domande legittime sul futuro di questo prodotto-concept *Made in Italy* che saranno esaminate e che, forse, troveranno risposta a Sortino (Sr), domenica 30 settembre prossimo, al **Pizza! Foodfestival**.

Nato dai creatori di *Fuoco! Food Festival*, e voluto dal Comune di Sortino, **Pizza! Food Festival** si terrà in concomitanza con la tradizionale *Sagra del Miele*, e porterà in una bella piazza del paese siciliano 8 grandi pizzaioli più chef, pasticceri, gelatai e artigiani con la missione di realizzare pizze innovative, di sperimentare e improvvisare.

Il paese

Sortino, cittadina barocca di 8.500 abitanti in provincia di Siracusa, ha due caratteristiche gastronomiche: il *miele*, celebrato negli stessi giorni dalla tradizionale Sagra, e il *pizzolo*, una particolare pizza farcita nata sul territorio che ha conquistato le pizzerie della Sicilia orientale. Il **Pizza! Festival** è anche l'occasione per raccontare e valorizzare questo tesoro gastronomico.

I protagonisti

Abbiamo selezionato un gruppo di pizzaioli di eccellenza che lavoreranno con i prodotti del territorio: Gabriele Bonci (Pizzarium di Roma), Luca Pezzetta (Osteria di Birra del Borgo di Roma), Massimiliano Prete (Gusto Madre di Torino), Friedi Schmuck (Piano B di Siracusa), Marco Locatelli (Rise Bistrot di Vimercate), Ivan Gorlani (ERA Pizza di Monza), Bernardo Garofalo (Montecarlo di Siracusa). Con loro il gelataio Simone de Feo del Capolinea di Reggio Emilia, la chef Bonetta Dell'Oglio, il produttore Giuseppe Grasso, i pasticceri Jean Marc Vezzoli (Longoni di Carate Brianza) e Franco Manuele (Nuova Dolceria di Ferla) ed altri ancora.

Un "pizzolo"

Un "pizzolo"

Il programma

L'evento si svolgerà il 30 settembre nella piazza dei Cappuccini e nel chiostro del Convento. La giornata partirà alle 10.30 con una serie di conversazioni dedicate ad addetti ai lavori e appassionati per raccontare il viaggio dal chicco di grano alla pizza. In scaletta relazioni di esperti come Filippo Drago, Marco Riggi e Pippo Liroso e conversazioni con pizzaioli e chef. Il festival si aprirà alle 14,30 ed andrà avanti fino ad esaurimento pizza. Per gli appassionati un giro d'Italia della pizza con tutte le varianti più moderne, godendosi durante la giornata le improvvisazioni dei cuochi. Il biglietto per la degustazione costa 10 euro e parte dell'incasso verrà devoluto in beneficenza. Vedi di seguito.

I partner

L'evento è organizzato in collaborazione con **Joyful** (www.italianjoyful.com), il vino mosso nato per gli abbinamenti con la pizza, con Ferrarelle, acqua minerale che da sempre fa un grande lavoro nel mondo della pizza, e con **Molini Riggi**, specializzato in grani antichi. Tutto il supporto tecnico è garantito dall'azienda Gerratana. Partner per prodotti e attrezzatura: il Comune di Portopalo, Valentino Catering, AllevaBio, Birrifico Alveria, Pantalica Ranch, La Tonda, Caseificio Mongibella, Il Chiaramontano, Salemi Pina. Media Partner: Identità Golose.

Il programma

30 settembre

Ore 10.30: convegno al chiostro in piazza dei cappuccini

Ore 12: presentazione del pizzolo alla stampa specializzata e ai pizzaioli ospiti

Ore 14-21: **Pizza! Foodfestival**

Il luogo

Il **Pizza! Food festival** grazie al comune di Sortino avrà una splendida sede a disposizione durante la sagra del miele: la piazza cappuccini, un bellissimo angolo del paese con una magnifica veduta sulla Valle dell'Anapo. Le conversazioni avverranno nel chiostro dell'annesso convento dei cappuccini, il festival sarà all'aperto e senza filtri. Tra cuoco e appassionato.

Il territorio

Fuoco! Non può esistere senza il territorio e anche la pizza! Food festival sarà l'occasione per scoprire i prodotti dei monti iblei. Le degustazioni prevedono un ticket d'ingresso che verrà in parte devoluto in beneficenza.

I pizzaioli

Gabriele Bonci – lo chiamano il *Michelangelo* della pizza perché dalle sue mani sono nate “opere d'arte bianca” che hanno rivoluzionato il modo di fare la pizza romana in teglia. Cuoco, fornaio e pizzaiolo è stato il precursore di un nuovo modo di fare la pizza: farine solo biologiche, lunghe lievitazioni, alte idratazioni e materie prime locali.

Bernardo Garofalo – per anni addetto alla sicurezza nelle zone più pericolose del mondo si è innamorato della pizza vincendo mondiali a raffica. Oggi a Siracusa, nella pizzeria Montecarlo, fa un lavoro di valorizzazione dei prodotti dei contadini siciliani. E cerca di unire salute e sapore.

Ivan Gorlani – lo chiamano l'alchimista della pizza. Partito da cuoco, si è messo a fare il pasticciere, poi il gelataio ed adesso il pizzaiolo da “era pizza” ossia evoluzione, ricerca, attinenza. Raffina direttamente la farina e i suoi abbinamenti sono spinti e sorprendenti.

I pizzaioli

Marco Locatelli – protagonista per tanti anni di un locale underground, nascosto in un centro commerciale di Vimercate, oggi guida il rise bistrot dove lavora su impasti (ne fa uno con le trebbie della birra) e condimenti in equilibrio tra tradizione e innovazione.

Massimiliano Prete – pasticciere, pizzaiolo e sommelier, la sua pizzeria di Torino, gusto madre, è la preferita di Ronaldo. Il suo menù propone diverse tipologie di impasti e topping di pizza gourmet: fa croc, pizz'otto, croccante, la pala, classica, gusto autentico.

Luca Pezzetta – all'osteria di birra del borgo propone la pizza in teglia romana, con farciture classiche ed elaborate, in una decina di proposte. La sua pizza è in continua evoluzione.

I pizzaioli

Friedrich Schmuck – altoatesino dal cuore siciliano ha aperto il suo ristorante pizzeria “Piano B – casual food” nel cuore di Ortigia a Siracusa. Grande cura degli impasti – ben quattro più di uno di farro – ed eccellente selezione delle materie prime.

Diego Vitagliano – napoletano doc, giovane, generoso, ambizioso, nella sua pizzeria “10 Diego Vitagliano” dedicata a Maradona, ha diviso le pizze in 4 macro aree che riprendono la tradizione: margherita, marinara, calzone e montanara. Ogni area ha al suo interno. Pizze classiche e alcune rivisitate.

Chef e pasticciere

Mirco Della Vecchia – due volte campione italiano di cioccolateria, ha un'azienda artigiana che si occupa soprattutto di cioccolato funzionale

Bonetta Dell'Oglio – nata a Palermo, è una cuoca paladina della biodiversità siciliana.

Simone De Feo – tra i migliori gelatai italiani, al capolinea di Reggio Emilia lavora per eliminare gli ingredienti superflui e riportare il gelato al gusto di una volta.

Franco Manuele – pasticciere e gelataio della nuova dolceria di Ferla fa un lavoro originale inserendo nei suoi dolci i prodotti del territorio.

Jean Marc Vezzoli – produce pane con i grani antichi nel panificio Longoni di Carate Brianza ma la sua passione è tutta per il panettone.

Per informazioni: www.fuocofoodfestival.it
