

pizza,

un plat de rue
qui s'invite dans le
grand monde



Pizza Sorrento par Enzo Coccia, Pizza Consulting.

combinaison d'ingrédients de qualité qui la singularisent. Par exemple les frères Salvo ont à leur carte la Pappacelle et Conciato Romano (un poivron doux et aromatique marié à un pecorino assez fort en goût), la Torzelle et saucisse de Nero Casertano fumée, au brocoli doux du Vésuve et saucisse de porc fumée au feu de bois.

Pizza gourmet vue d'Italie

Pour Enzo Coccia, autre figure emblématique de la pizza napolitaine, ayant lui aussi œuvré en faveur du respect de la tradition dans une perspective d'évolution gastronomique, la pizza gourmet est garnie d'ingrédients originaux pour des nouveaux accords de saveurs, parfums et textures. Sa pizza aux figes se complète de morceaux de noix de jambon de Parme, straciatella et huile d'olive, sur celle à la courge s'ajoutent noix, provola au lait de bufflonne, cacioricotta et huile d'olive. Quant à la Sorrento elle est garnie de tomates cerises jaunes, anchois frais, et d'un mélange de basilic, ciboulette et persil et d'huile

aromatisée à l'orange. Patrick Ricci est un autre de ces pizzaïolos de la « nouvelle vague » qui souhaite ennoblir la pizza. Interrogé sur ce que pizza gourmet lui évoque, il rappelle que cette expression a été utilisée par le guide gastronomique italien Gambero Rosso il y a 2 ans pour désigner une catégorie de pizzerias italiennes qui proposent des pizzas garnies autrement qu'à la napolitaine. À titre personnel, pizza gourmet recouvre pour Patrick Ricci des pizzas dont la pâte est au levain ou garnies d'accords insolites de matières premières, souvent cuisinées comme des plats à part entière. « Il n'est pas nécessaire d'employer des produits comme le foie gras ou la truffe. J'en ai même eu à l'huître à ma carte. Il suffit parfois d'utiliser des produits simples mais accordés, travaillés, présentés de façon originale. Ce que j'ai pu faire avec des légumes simples, des oignons ou même une tomate », développe-t-il. Pour Denis Lovatel,

pizzaïolo réputé en Vénétie aux côtés de son père, « gourmet » traduit l'expression de la créativité, la passion et le professionnalisme qu'il exprime dans sa pizza. « Grâce à cette nouvelle tendance, j'ai pu enrichir mon travail par le recours à des ingrédients de très grande qualité et des accords inhabituels mais équilibrés entre eux et avec la pâte », exprime-t-il. Antonio Pappalardo, pizzaïolo du nord de l'Italie, préfère parler d'une pizza contemporaine qui traduit la créativité du pizzaïolo, ancrée dans la tradition mais en évolution constante. Elle doit être préparée avec des ingrédients frais, de saison, et le moins raffinés possibles, à commencer par la farine, avec pour objectif de mettre en valeur chaque ingrédient et chaque saveur. Il souligne l'importance du respect du temps de levage en fonction du type de pâte préparé (direct ou indirect avec biga ou poolish). « Nous, artisans, devons nous investir pour valoriser de notre mieux ce produit

Pizza dessert par Linea Sud.



Pizza dégustation
par Antonio
Pappalardo, La
Cascina dei Sapori
à Rezzato en
Lombardie.



Photos: Aromicreativi