

06.02.2017

Pappalardo firma la pizza in chiave gourmet



Antonio Pappalardo, protagonista con La Cascina dei Sapori a Rezzato

Tutto Schermo

A+ Aumenta

A- Diminuisci

Invia

22

Mi piace

Condividi

Tweet

Segui

G+ 0

La sua Cascina dei Sapori, a Rezzato, celebra in questi giorni il decennale di attività: un anniversario che per Antonio Pappalardo, 28 anni, coincide con il primo traguardo importante di una carriera che lo ha visto crescere fino a diventare uno dei punti di riferimento nel cosiddetto «rinascimento» della pizza in chiave gourmet.

«ALL'INIZIO è stata durissima, ho sbagliato tanto, ma ho cercato di imparare dai miei errori e sono andato avanti - racconta Pappalardo -. Quando ho iniziato ero molto giovane, non sapevo bene quale dovesse essere l'entità del mio locale. Certo, la pizza sapevo farla, in sintonia con le mie radici napoletane: eppure sentivo che era necessario andare oltre». La situazione è iniziata a cambiare attorno al 2010, quando Antonio Pappalardo ha deciso di richiedere il marchio europeo per la pizza Stg (Specialità tradizionale garantita), che richiede l'adesione a uno specifico disciplinare. «Da allora in tanti hanno cominciato a conoscerci, e da lì è iniziata la mia crescita professionale e personale». Il passo successivo è stata l'acquisizione di una nuova coscienza nella lavorazione degli impasti. «Sono partito con le farine integrali e semi-integrali macinate a pietra di Molino Quaglia, frequentando anche la loro scuola della pizza. Ho maturato nuove conoscenze, sviluppando la mia idea di pizza anche attraverso un approccio diverso alla scelta delle materie prime: agli inizi avevo un unico fornitore per tutto, oggi ho 25 produttori diversi».

Da qui l'input per una nuova evoluzione. «Ho cercato di portare la pizza a un rango più alto, nella convinzione che anche questo simbolo del made in Italy possa affiancarsi alla proposta di un grande ristorante: ci ho creduto fino in fondo, curando tutti i dettagli, dalla location al servizio fino alla comunicazione, passando per la formazione continua dei collaboratori e gli abbinamenti con vini e birre artigianali di alta qualità - spiega Pappalardo -. E credo che i risultati mi abbiano dato ragione». Oggi la «Stg» in menù non c'è più («Il disciplinare richiede l'uso di farine raffinate e questo oggi è in contrasto con la mia linea», precisa Pappalardo), la carta della Cascina prevede una triplice scelta di pizze: al piatto, da degustazione (con impasto sottoposto ad una lievitazione supplementare di quattro ore, servita a spicchi con abbinamenti che variano a seconda della stagionalità) e in teglia alla Romana. «Il concetto di pizza in dieci anni è cambiato, ma è anche vero che c'è ancora tanta offerta di basso livello da parte di chi vede ancora la pizza come un prodotto economico, veloce, da fast food a basso costo - sottolinea Pappalardo -. Dall'altra parte forse si è un po' esagerato anche con la storia della pizza gourmet: ci sono ormai tanti locali, compresi ristoranti di livello, che vogliono inserirla nel menù, ma c'è il rischio di grande confusione per il consumatore». CON QUESTA filosofia, La Cascina dei Sapori è diventata una delle più titolate pizzerie d'Italia, con Due Spicchi sulla guida Gambero Rosso e altri riconoscimenti. Ma arriverà mai il momento in cui anche una pizzeria potrà ambire alla Stella Michelin? «In Giappone ci sono chioschi stellati, in Inghilterra dei pub - dice Pappalardo -. In Italia ci sono pizzerie pronte per la Stella. Per noi sarebbe un grande risultato, ma tutte le guide più importanti dedicano un'attenzione nuova alla pizza». Nell'attesa, dopodomani, si terrà il primo dei tre eventi (con prenotazione obbligatoria) per festeggiare il decennale: una serata a quattro mani «con il mio amico Mauro Zacchetti, bresciano, che ha lavorato per anni al Miramonti L'altro con Philippe Leveillé prima di diventare chef de L'altro a Hong Kong dove ha preso la Stella», conclude Antonio Pappalardo (3-continua).

Claudio Andrizzi