

“Più sentimento e niente fuffa sulla pizza, basta gioco al massacro”. L’appello di Buzzanca e il pensiero agricolo di Bonci

15 Aprile 2026



L'AQUILA – Pizza contemporanea, pizza d'autore: siamo a un (nuovo) cambio epocale? Come resiste la pizzeria del futuro? Serve un passo indietro? Quali le tendenze a fronte della crisi in atto nella ristorazione? **Le dichiarazioni del maestro Igles Corelli proprio dalle pagine di *Virtù Quotidiane*** hanno (ri)alzato il vespaio. Cavalchiamo il dibattito ascoltando il punto di vista di altri personaggi emblematici del settore.

Marzia Buzzanca, nata a Tripoli e cresciuta in Abruzzo, è pizzaiola sommelier itinerante. Con grazia e tenacia si è conquistata un ruolo di rilievo in un universo lavorativo prevalentemente maschile. E dice la sua: “Anch’io sono per meno figaggini e più amore sulla pizza. Ma vi prego, basta il gioco al massacro, basta raccontare brutture, più positività! Così non si trasmette l’amore, il piacere di un’uscita a pranzo/cena per rilassarsi in un bel posto. Non è vero che mancano le competenze né trovo giusto dire che il pizzaiolo ambisce a salire sul gradino dello chef. Il pizzaiolo ha ben altre faccende di cui occuparsi: cura del lievito madre, qualità delle farine, maturazione degli impasti. La pizza non puoi arronzarla se non è fatta bene, è un capitolo a sé come la pasticceria, anche i pasticceri si fanno il mazzo e meriterebbero riconoscimenti speciali che li mettano in luce. Siamo tutti pianeti differenti che puntano allo stesso obiettivo: la cucina italiana. Non a caso le mie si chiamano Cene della

conviviale, e per lo stesso motivo amo parlare di chi lavora veramente bene”.

“Per ridare fiducia al settore bisogna parlare del bello e buono. Prendiamo un **Simone Padoan** che, l’ho visto coi miei occhi, pulisce tonni da 40 kg di peso, oppure prendiamo un **Francesco Martucci**, un **Franco Pepe** che impasta ancora a mano. Quello che fanno è impagabile, mettiamoci pure l’aumento generalizzato dei prezzi, il personale da pagare, le bollette della luce, almeno 700 euro di spese al giorno... Ma ben venga la pizza evoluta, quella a lievitazione naturale con farine di grani tradizionali poveri di glutine piuttosto che doppio zero trattata con chemioterapici (e mi dà fastidio vedere che la vendono allo stesso prezzo della mia di grani antichi! Ben venga la pizza di qualità che prevede l’abbinamento con un buon calice di vino, è così che cresce tutta l’esperienza, come al ristorante, ma è necessario distinguere le due cose e non fare di tutta l’erba un fascio”.

“E poi basta chiamarla gourmet, si dice pizza contemporanea, che significa in evoluzione, un prodotto che rispecchia il momento. Sono stanca di vedere spicchiare pizze ‘gourmet’ perfettine ma senz’anima, ho bisogno di calore anche nel piatto, ritrovare il sentimento del pizzaiolo. No, il mio non è un passo indietro, cerco di difendere la componente umana. Tanto per dire, nella mia Margherita diversa racconto il mio desiderio di tornare un po’ alla tradizione con una pizza meno perfetta a livello estetico, più artigianale, che non esce perfettamente rotonda. Forse è meno bella ma più buona: il pesto siciliano al basilico e noci è fatto nel mortaio e non è messo circolare col biberon ma lo butto giù col cucchiaino, è anche più denso perchè ricco parmigiano, in bocca hai l’esplosione dell’ingrediente, è fatto a mano d’opera. E poi si mangia con le mani, il tatto è importante. Ma non per questo la puoi mangiare per strada, perciò credo che la pizza gourmet non vada a morire. Anzi preserviamola: non possiamo tornare indietro al 99esimo cancello!”.

“La pizza gourmet? Esecuzioni autoreferenti, è destinata a sparire”. Pignataro (a sorpresa?) d’accordo con Corelli

Che la pizza “si mangia sempre con le mani” lo ripete anche il carismatico **Gabriele Bonci**, il re della teglia romana (“che grida vendetta”).

“La pizza è stata sempre un morso, non può diventare cibo gourmet” dice a Vq il maestro romano, “l’alta cucina mette tante posate a tavola, Vissani ha creato il cucchiaino da salsa e così via, la pizza no, si mangia sempre con le mani”

“Sul gourmet in pizzeria si sta un po’ tornando indietro” continua Bonci , “la pizza è un cibo per tutti e merita un’evoluzione agricola, il pizzaiolo torni a fare il pizzaiolo. Si tratta di stare nell’attualità e dedicarsi di più al progresso agricolo, al rapporto con gli agricoltori, la scelta del salame, la salsiccia, l’orto anziché preoccuparsi di stupire con panettoni e vari lievitati . D’altronde la pizza si sceglie con gli ingredienti, è lì che vedo il pensiero, meglio ancora la filosofia gastronomica del pizzaiolo. Il prezzo elevato? Se fatta in maniera etica artigianale marcando la qualità, si può giustificare”.

Via anche l’ultimo sassolino dalla scarpa: “Col mio ultimo libro (La mia pizza in teglia, De Agostini, *ndr*) scrivo una sorta di bignami di un’epoca, un po’ la vendetta rispetto alla comunicazione mainstream e alla storia della pizza con la P maiuscola. Ho voluto mettere i puntini sulle i raccontando una storia reale che abbraccia un’epoca e che nessuno conosce, quindi è un grande documento sulla pizza in teglia, la mia. Una tradizione che nasce nel 1964 e che ha ancora tutto da inventare, è in piena evoluzione. E accompagno il discorso con un vero e proprio ricettario per fare la pizza in casa”.