Panettoni e pizza, la sfida (isterica) tra lunghe lievitazioni, troppi ingredienti e grani antichi

17 Dicembre 2024

ROMA – La lievitazione lunghissima. I grani antichi, per l'impasto. E ancora gli ingredienti che lo arricchiscono. Più ce ne sono e meglio è. La partita su quale panettone finirà sulla tavola di Natale ormai sembra giocarsi su questi elementi.

I consumatori si fanno sempre più esigenti, spesso più per moda che per reale consapevolezza. I produttori non possono fare altro che adeguarsi alle richieste proponendo al mercato varianti al dolce tipico del Natale di ogni genere.

Un film in qualche modo già visto anche nel mondo pizza. Anche qui ormai sembra non sia più possibile accontentarsi di una classica, semplice e gustosissima Margherita. Gli spicchi devono per forza essere gourmet, con impasti di ogni genere accogliere su di sé una sfilza interminabile di ingredienti.

Ma cos'hanno realmente in comune panettoni e pizza? Lo abbiamo chiesto a **Fabio Riccio** *(nella foto sotto)*, critico gastronomico, curatore di guide ed esperto del mondo pizza, tanto da essersi guadagnato giusto qualche giorno fa il riconoscimento (che si affianca ai tanti

premi ottenuti in passato) al Pizza Doc Awards 2024 a Napoli per il continuo e costante contributo alla crescita del mondo della pizza, vista dal mondo gastronomico.

Riccio, cosa accomuna pizza e panettone?

In questo periodo, l'isteria (ride, *ndc*). Nella pizza è ormai strutturale, nei panettoni comincia invece ad ottobre. Questo è qualcosa che riguarda sia i pasticceri che i pizzaioli, ma anche il pubblico. E poi direi il lievito, anche se nel panettone si usa il lievito madre. Il panettone originale però ben pochi lo hanno assaggiato. Tutti quelli che si mangiano quotidianamente non hanno nulla a che vedere con quelli tradizionali. Ci sono bravi artigiani che lavorano con farina, canditi, lievito madre e scorze d'arancia, ma tanti altri si mascherano e ricevono dei veri e propri kit dai vari mulini e fanno un semplice assemblaggio. Dopo di che serve solo un forno ventilato.

Cosa pensa delle lunghe lievitazioni?

Sono una enorme bugia. Chi tecnicamente si inventa sia per i panettoni che per la pizza lievitazioni di 80 ore sta dicendo solo sciocchezze. Il problema più serio è la maturazione che è la fase dopo che i batteri lattici hanno fatto il loro lavoro. Quella può arrivare anche a 80-100 ore e può aiutare realmente la digeribilità di un prodotto.

Poi c'è la ricerca costante di grani antichi usate per gli impasti sia di pizze che di panettoni.

Anche questa è una grande bufala. I grani antichi non hanno grosse differenze con i grani moderni. Hanno rese minori, possono dare sentori diversi, aumentano lo spettro sensoriale, perché ogni grano lascia un suo odore, ma domandiamoci una cosa: perché sono stati abbandonati? Se avessimo continuato a usare quei grani, ci sarebbe ancora la fame, perché i prezzi sarebbero stati altissimi. I grani antichi sono più fragili: essendo più alti sul campo, basta un po' di vento che si spezzano. La storia poi che sono adatti anche ai celiaci è una grossa assurdità. Chi si inventa le tolleranze può mangiarli, ma un celiaco vero deve stare lontano dal grano antico e moderno. E poi smettiamo di chiamare antico qualcosa che ha una storia di appena 100 anni. Mi pare esagerato.

Sia pizza che panettoni oggi sembrano dover contenere tantissimi ingredienti. Che ne pensa?

Le pizze semplici secondo me sono tre, massimo quattro. La Margherita, la Cosacca, la Marinara. Sono le pizze delle radici. Mettendoci tanta roba sopra nell'80 per cento dei casi si

fanno pasticci. Io quando ero ragazzo riuscivo a mangiare due pizze, una dietro l'altra. Oggi faccio fatica a mangiarne una. Interroghiamoci su questo. Io sarei per far tornare le pizze più semplici. Il mio mentore **Edoardo Raspelli**, che mi ha portato al mestiere, mi ha insegnato la regola del 3: quando superi 3 ingredienti, oltre la base, devi essere molto bravo. Ormai si vedono in giro piatti complicatissimi, con tanti ingredienti messi a casaccio solo per fare scena. Nella pizza ci sono pochissimi esempi di chi invece è capace di combinare tanti gusti in modo equilibrato per capacità tecnica e nozioni.

VirtùQuotidiane
VINI D'ABRUZZO
CONSORZIO TUTELA