

Cinque pizzaioli pugliesi portano a Sanremo le pizze ispirate alle canzoni in gara

9 Febbraio 2025

di **Serena Leo**



SANREMO – Anche quest’anno la pizza avrà il suo spazio al Festival di Sanremo. L’Arena Riggì, dall’11 al 15 febbraio, è pronta ad accogliere 50 pizzaioli provenienti da tutta Italia e il minimo comune denominatore in testa è solo la tonda.

Sui 15 pizzaioli selezionati da Molini Riggì, a fare la differenza sarà la pizza contemporanea pugliese rappresentata da 5 pizzaioli che hanno scelto di dedicare le loro proposte ai cantanti in gara. Si tratta di **Giuseppe Caggia** di San Ferdinando di Puglia, **Franco Modugno** di Toritto, **Mirko Pepe**, **Alessio Minervini** e **Francesco Salvemini** di Molfetta.

A loro abbiamo chiesto cosa hanno in serbo per le cinque serate della kermesse canora.

Di pizza, come manifesto del made in Italy, se ne parla sempre di più, soprattutto perché tante sono le sperimentazioni che la rendono un piatto completo e non solo come un'alternativa di conforto.



Vincenzo Florio

“La pizza riscuote grande interesse e i pizzaioli che lavorano bene si stanno facendo notare sempre di più. Questo progetto di Casa Sanremo mette in sinergia non solo i cantanti con gli

operatori, ma anche tutti coloro che al festival ci lavorano e cercano un conforto nella pizza perché si sa, qualsiasi stato d'animo, vincita o sconfitta che sia, la pizza lo va a sanare", dice **Vincenzo Florio**, maestro pizzaiolo e formatore della International Pizza Academy, che guiderà la squadra dei pugliesi a Sanremo.

Ma scopriamo cosa ci prepareranno. Le pizze avranno tutte un'ispirazione e riguarda le canzoni in gara, o anche qualche variazione sul tema, ma mai si prescinde dalle note. Ognuno ha scelto un suo idolo e ci ha costruito un pairing o una narrazione divertente.



Mirko Pepe

Mirko Pepe della Pizzeria Quattro Quarti a Molfetta ha puntato tutto sulla canzone *Lentamente* di **Irama**: “La parte più importante di una pizza è l’impasto e io, maniaco della

lievitazione lenta e degli esperimenti su pasta, ho scelto questa associazione musicale”, dice. “Il pairing, invece, riprende un ortaggio mediterraneo, cioè l’asparago. L’ho utilizzato in crema, marinato con salsa teriyaki, le punte scottate con burro e il tutto finisce su una pizza con base mozzarella”.



Alessio Minervini

Alessio Minervini della Pizzeria La Piedigrotta a Molfetta, invece, punta sul celebre *Baccalà* di **Serena Brancale**. Sebbene non sia questo il brano che gareggia a Sanremo, la viralità l'ha

ispirato. “Se la pizza d’autore è quella che lavora sui pairing, il baccalà ben si presta allo scopo”, afferma. “Si parte da una mozzarella fior di latte, quindi crema di puntarelle, baccalà marinato agli agrumi, foglie fritte di cicorià, mayo al baccalà in uscita, polvere di olive nero e chips di pelle di baccalà”.



Francesco Salvemini

Francesco Salvemini di Pizzeria La Rustica sempre a Molfetta: “La mia pizza è indie, proprio come i Coma Cose, che non sono mai scesi a compromessi con la loro musica. La mia è una

pizza si chiama Diversamente Barese, stesa a mattarello, sottile, con un pairing di cinque tipologie di pomodori ripresi in diverse consistenze. Una margherita sì, ma lavorata con i presidi alimentari di eccellenza ha tutto un altro sapore”.



Giuseppe Caggia

“Ho scelto una base bianca con una crema di burrata andriese, una bietolina scottata a bassa temperatura, tartare di manzo a crudo e a finire una fonduta di pecorino canestrato e olive. Mi sono ispirato al cantante Tormento”, dice dal canto suo Giuseppe Caggia di Pizzeria Morsi&Sfizi a San Ferdinando di Puglia.



Franco Modugno

Infine Franco Modugno del Bar Pizzeria Del Parco a Toritto, specializzato nella pizza artistica, disegnerà i volti dei cantanti su ogni pizza. Gli ingredienti partono dalla Puglia, ma

certamente non mancano le contaminazioni dall'Italia tutta. Cercare il giusto equilibrio di sapori è stata la vera impresa per i pizzaioli. Infatti i cinque si sono sentiti un po' come dei veri e propri compositori, dentro e fuori Sanremo.

Mirko Pepe ha impostato il suo locale proprio sui tempi della musica, quindi per lui è stato naturale creare queste associazioni. "Siamo il rap futuristico" scherza Alessio, citando Fabri Fibra. "Abbiamo studiato per affrontare questo percorso, ma siamo pur sempre ragazzi che con la musica ci hanno sempre avuto a che fare, quindi questa ispira e ci aiuta a vedere nuove soluzioni laddove non avevamo ben guardato". Una squadra vera e propria e non cinque pizzaioli in competizione. Tutti puntano su queste cinque serate come un'occasione di crescita reciproca, soprattutto in un ambiente stimolante e di confronto come quello di Sanremo e dell'Arena Riggi.

Vincenzo Florio, guardando al festival, conclude così: "La contemporanea pugliese conquisterà Sanremo perché dimostreremo di essere uniti e di saper portare una parte di Puglia ancora poco raccontata. Parleremo una lingua, quella della pizza che, fino a poco tempo fa era solo ad appannaggio dei napoletani, per tradizione, ambasciatori della tonda. Il riscatto della Puglia e dei nostri prodotti gastronomici sarà la vera forza". E allora viva la musica, viva la pizza.