

Dal festival Ego di Taranto parte l'iter per disciplinare la pizza contemporanea pugliese

25 Marzo 2025

di **Serena Leo**



TARANTO – Quarantuno pizzaioli provenienti da tutta la Puglia si sono ritrovati a Taranto, pronti a sfidarsi a colpi di pizza. Questa è stata l'essenza di Ego Pizza Festival, lo spin off dell'ormai affermato Ego Festival che si tiene ogni due anni nella città dei due mari. Dedicare il 21 e il 22 marzo solo alla pizza non è stato certo un caso, infatti grazie a una gruppo di lavoro lungimirante è stato dato il via all'iter che potrebbe veder nascere la pizza contemporanea pugliese.

Il disciplinare volontario è la consacrazione di un piatto che, da sempre, affascina proprio tutti. Da semplice prodotto pop la pizza è diventata una proposta gourmet a tutti gli effetti. A

rendere questo realtà sono i pizzaioli che non ci stanno a cucinare solo quattro stagioni e marinare alla maniera tradizionale, ma studiano, si informano e ricercano nuove chiavi di lettura della tonda. In Puglia il movimento dei pizzaioli che propongono degustazioni creative in formato pizza si sta distinguendo rendendo i loro locali meno “fast” e più “nobili”.

La pizza diventa anche un viatico culturale in grado di unire proprio tutti, basti pensare che 5 milioni di persone al giorno, solo in Italia, addentano una fetta di pizza a pranzo o a cena. Quindi possiamo dirlo: c'è un prodotto meno mainstream di questo? Sicuramente no.

“Abbiamo pensato di far diventare la pizza un attrattore e amplificatore della Puglia del gusto – dice **Monica Caradonna** a *Virtù Quotidiane* – . L'abbiamo raccontata agli addetti ai lavori e agli ospiti dell'evento. Ego Pizza Festival è stato un evento in cui si offre la possibilità ai migliori prodotti e produttori della regione di diventare protagonisti della creatività”.

Caradonna, organizzatrice del festival insieme a **Ilaria Donateo**, mette così il punto su ciò che è stato a Villa Peripato, location dell'evento che ha ospitato i pizza lovers locali e le star del settore.

Tutte testimonianze che, nel 2024, hanno dato il via a una riflessione che il giorno 21 marzo, si è concretizzata nella presentazione del disciplinare volontario legato alla pizza contemporanea pugliese. Un progetto ambizioso, un modo per unire le aziende che da sempre hanno creduto nel territorio puntandoci non solo con la produzione, ma anche con l'incentivo di voler creare consapevolezza.

Il racconto del paniere delle eccellenze identitarie della Puglia e di tutta l'Italia: l'olio evo, la farina e la Mozzarella di Gioia del Colle Dop. Si tratta di Petra-Mulino Quaglia, Enogastro Hub che si occupa di Ego e pizzaioli pugliesi tra cui **Michele Lococciolo, Francesco Pellegrino, Cristiano Taurisano, Andrea Godi, Michel Greco, Marco Bovio**.

“Tutto è nato da una provocazione ai miei amici pizzaioli ed è così che il progetto della pizza contemporanea pugliese ha preso forma. La Puglia è riconosciuta per la focaccia, ma è stata avanguardistica – continua la giornalista – . Con questo strumento giuridico abbiamo i punti fermi: grano autoctono pugliese, olio evo, mozzarella di Gioia del Colle. Grazie al dipartimento dell'agricoltura della Regione Puglia e i suoi tecnici che ci hanno seguito, ora vediamo finalmente la luce”.

Il gruppo ora resta in attesa delle risultanze derivanti dai processi burocratici di approvazione.

“Il mio sogno è che nei menù dei pizzaioli di tutto il mondo si possa includere anche il nostro piccolo progetto”, chiosa Caradonna, volto noto di *Linea Verde*.

La regionalità non deve essere vista come solo mero campanilismo, è un modo per dimostrare come il fermento enogastronomico e culturale che va dal nord al sud del tacco d'Italia è vivo e non ci sta ad essere messo in un angolo.