

The world's pizza challenge!

Francesco de Blasio

Salvatore e Carmela lavorano a Trieste ormai da oltre 30 anni dove, nel centralissimo viale XX settembre, gestiscono una delle più famose pizzerie della città. Aggirandosi tra i tavoli e discorrendo con i loro clienti, non disdegnano di parlare in dialetto napoletano e, cosa ancora più importante, fanno un'ottima pizza. Cosa c'entra, direte voi, il dialetto napoletano e la bontà della loro pizza? Capirete, capirete ...

Bisogna innanzitutto chiarire che, per un napoletano verace, la pizza è una sorta di dovere. Anche se ci si trova al Polo Nord, una visita in pizzeria è obbligatoria. Il fatto è che, dalle nostre parti, sentiamo la necessità fisiologica di introdurre con la dieta quantità regolari di carboidrati complessi dopo che hanno subito un processo di cottura ad elevata temperatura. In pratica, non possiamo fare a meno di mangiare la pizza almeno una volta alla settimana!

La spiegazione di ciò risale al periodo post-bellico quando, non potendosi permettere un appetito normale, i napoletani iniziarono a consumare la pizza. Un alimento molto calorico e facilmente saziante che diventò il "chiuditivo" ideale. E tutt'oggi la pizza può costituire da sola un pasto completo, nel senso che difficilmente si riesce a consumare altro cibo dopo aver mangiato una pizza intera.

Purtuttavia, nel tentativo di appagare questo fabbisogno fisiologico, spesso ci si dimentica di alcune elementari norme precauzionali. Se vi trovate ad Omaha (Nebraska), come è capitato a me, e vi indicano il ristorante "Zio's Pizza" come la migliore pizzeria in assoluto, è lecito manifestare, magari non apertamente, le proprie perplessità. A volte, però, il pericolo si presenta in maniera molto

più subdola. Infatti, in molte città – italiane e straniere – campeggiano grandi insegne pubblicitarie che promettono "pizza napoletana verace" oppure "la vera pizza di Napoli", e via discorrendo. E si può incorrere, così, in clamorose fregature! È molto tempo che l'amico Allen Goldberg di Chicago, Past-President dell'ACCP nonché grande esperto di telemedicina e home care, mi stuzzica (per non dire, mi sfotte) con la supersfida tra la grande pizza di Chicago e quella di Napoli, ritenendo la prima di gran lunga la migliore. Ora, già una pizza alla cipolla (specialità di Chicago) è tutto un programma! È risaputo, infatti, che ogni ingrediente aggiunto a quelli fondamentali (pomodoro, mozzarella e basilico) viene da secoli considerato una sorta di profanazione oltraggiosa, anche se ormai accettata in quasi tutte le pizzerie. Figuratevi, quindi, questa pizza cucinata da un pizzaiolo dell'Illinois in un forno elettrico (ORRORE!!!) e dallo spessore tipo disco da frisbee ... Pertanto, il tanto agognato (da lui) *World's Pizza Challenge*, ovvero "La Grande Sfida della Pizza", non si può e non si potrà mai fare, per manifesta inferiorità!

Ed in conclusione, sapete perché a Trieste da Salvatore e Carmela si mangia una buona pizza? Perché loro, sebbene lontani dal quartiere della Sanità dove sono nati e cresciuti, non hanno dimenticato la tradizione dell'arte della Pizza (la maiuscola qui è d'obbligo) tramandatagli dal nonno e dal padre. Ed ecco perché parlano ancora in napoletano. Con buona di Allen Goldberg e di chi non capisce il nostro dialetto. Buon appetito!!!