

Pizza connection

Francesco de Blasio



Ci risiamo! Ancora una volta, gli amici americani dell'ACCP ci hanno regalato una splendida serata al Marriott Hotel di Chicago, durante il Congresso Annuale dell'ACCP.

The Pizza Contest era il titolo accattivante con cui ci siamo riuniti per decidere, tra quattro opzioni diverse, quale fosse la migliore pizza. Impeccabile l'organizzazione affidata alla solerte Darlene Buczak dell'ACCP, che prevedeva finanche le schede per la votazione, ed urne elettorali in cui si sono contati quasi 100 voti. Divertito e divertente chi scrive in veste di giudice arbitro super partes.

Bisogna subito rassicurare i lettori italiani che si trattava di uno scherzo! Infatti, e senza ombra di dubbio, nessuna delle pietanze presentate

poteva essere neanche lontanamente paragonata ad una pizza. Innanzitutto, l'altezza dell'impasto: essa variava da 3 a 8 cm!

Quindi il grado di cottura, che era più simile a quello di una focaccia. In definitiva, che dire: molta buona volontà e goliardia!

La nostra tradizionale signorilità ci impedisce di proporre la stessa cosa in Italia a parti invertite. O, forse, dovremmo concedere loro una possibilità di rivincita, però cambiando pietanza.

Con la pizza non c'è storia, davvero!



*Continua a pagina 108,
con il commento dell'amico
Allen Goldberg e di
sua moglie Evi*



Evi and Allen Goldberg

Indubbiamente, gli abitanti di Chicago si divertono molto nel mangiare i loro cibi. Tra questi, la famosa pizza "Chicago Style",

che rappresenta il piatto preferito per gli studenti universitari, un pasto sostanzioso per gli operai ed un "must" per i fanatici supporter dei Chicago Bears. Noi abitanti di Chicago siamo stati lieti di condividere una fetta di pizza insieme alla Leadership dell'ACCP in occasione del Congresso CHEST 2007.

Ed ho osservato con attenzione e registrato con piacere la loro soddisfazione per la Pizza Chicago Style, durante il *Pizza Contest* descritto dal mio amico Francesco de Blasio. Senza dubbio, noi esprimiamo gratitudine agli italiani che immigrarono negli USA e trasformarono la nostra città rendendola la

Continua da pagina 112



metropoli moderna quale essa è oggi. A loro dobbiamo l'introduzione di molte nuove usanze culturali, tra le quali, indubbiamente, spicca ...la pizza! V'è da dire, tuttavia, che a quel tempo la pizza era un piatto particolarmente elementare: negli anni, ad opera di Italo-Americani, essa si è arricchita (e migliorata, a nostro parere) con ingredienti soffocanti quali il pomodoro, il formaggio, ed altri ancora che ne hanno fatto il delizioso piatto più famoso al mondo. La pizza negli USA si diffuse grazie a ben noti italiani residenti a Chicago, tra i quali Al Capone che (insieme alle patatine fritte) ne fece un ingrediente fondamentale della sua alimentazione durante l'epoca del proibizionismo. (Nessuno può proibire agli abitanti di Chicago di mangiare la pizza e sbronzarsi!).

Non ho difficoltà ad accettare le argomentazioni e le critiche del mio stimato collega. Sono assolutamente d'accordo sul fatto che non si possa decidere tramite elezione quale sia la migliore pizza. E questo per due motivi fondamentali: innanzitutto perchè ogni pizza è buona (dipende dal luogo, dall'ambiente e dalle preferenze di gusto); in secondo luogo, perchè è noto che quando noi votiamo a Chicago, è nostra abitudine votare in fretta e ...votare spesso! Cionondimeno, saremmo onorati di accettare qualsiasi altra sfida che riguardi alimenti tipici "made in Chicago". Magari, la prossima volta, ci aggiungiamo le patatine fritte! Da noi o da voi?

