AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

A CHIETI FESTA PER LA PIZZA MARGHERITA: IL PIATTO PIU' FAMOSO COMPIE 127 ANNI

13 Giugno 2016



CHIETI – Si è tenuta nella sede dell'IPA, Italian Pizza Chef Academy, a Chieti Scalo la prima festa della pizza Margherita. L'evento, fortemente voluto dal pizza chef, nonché presidente dell'Ipa, Nicola Salvatore ha visto la partecipazione di numerosi assaggiatori di pizza che nell'intera giornata hanno potuto degustare il noto piatto che rende riconoscibile l'Italia in tutto il mondo.

Era il 9 giugno 1889 quando nasceva la pizza Margherita. Fu Don Raffaele Esposito, il più celebre pizzaiolo di Capodimonte a Napoli, a far assaggiare alla Regina Margherita, e al suo consorte Umberto I, la pizza con pomodoro, mozzarella e basilico. Fu proprio la sovrana a concedere al pizzaiolo di poter chiamare la pizza con il suo nome. Così il giorno dopo nella sua pizzeria "Pietro il Pizzaiolo" situata in Via Sant'Anna di Palazzo, nel cuore di Via Chiaia, Esposito iniziò la vendita di quel che ancora oggi è la pizza più stimata al mondo, nonchè il simbolo più genuino dell'Italia gastronomica.

Una storia antica che si riallaccia all'odierna ricerca da parte del consumatore di prodotti genuini e figli della tradizione. Non è un caso la scelta dello chef Salvatore di usare nel suo punto pizza di Chieti Scalo "Gli Artigiani della Pizza", i prodotti a chilometro zero, forniti dai produttori locali del circuito Campagna Amica di Coldiretti, o made in Italy, necessari per la preparazione di quella che definisce la pizza della salute.

"Secondo le ultime dichiarazioni dell'oncologo Umberto Veronesi – spiega Nicola Salvatore – la classica pizza italiana, ovvero quella realizzata con ingredienti preferibilmente locali o italiani al 100%, e secondo le migliori conoscenze tecniche di impastamento e confezionamento, è già di suo un vero e proprio toccasana per la nostra dieta alimentare. La fondazione che porta il nome del noto oncologo ha eletto la pizza quale regina indiscussa della sana alimentazione".

"E le motivazioni sono molteplici – aggiunge – a partire dalla salsa di pomodoro, abitualmente usata nella pizza tradizionale, che contiene licopene, una sostanza antitumorale, anti-invecchiamento e antiossidante che si sprigiona ai massimi livelli proprio durante la cottura ad alte temperature. Poi il sale che dev'essere rigorosamente iodato, l'olio extravergine d'oliva ricco di vitamina E e vitamina C, la mozzarella e, prima di ogni altra cosa, la farina che dev'essere ricca di fibre, quindi poco raffinata e preferibilmente proveniente da agricolture biologiche".

Presente alla giornata anche Giuseppe Scorrano, produttore di Pianella (Pescara) e presidente dell'associazione Agrimercato d'Abruzzo Campagna Amica il quale, durante una dimostrazione pratica di macinatura del grano a pietra, ha ribadito l'importanza del collegamento tra il piatto, in questo caso la pizza, e gli ingredienti usati per la preparazione. "In agricoltura si è perso tanto – ha sottolinetao Scorrano – le industrie hanno imposto cosa e come coltivare. Nella nostra agricoltura dobbiamo crederci".

Farro, solina e saragolla: questi i grani naturali tipici della regione Abruzzo coltivati in biologico da Giuseppe Scorrano e usati dallo chef Salvatore per la preparazione della pizza di qualità. “Usare prodotti come questi – spiega il pizza chef – non può che regalare una percezione positiva e trasmettere tanto benessere. La pizza della salute potrebbe aiutare a vivere bene, con più gusto e più a lungo”.

Nicola Salvatore è anche il portabandiera di “un progetto di formazione nato qualche anno fa e curato della Imprendo School – spiega Antonio Maiello, presidente dell’ente formativo – che mira a formare pizzaioli professionisti con un percorso completo di 400 ore riconosciuto dalla Regione Abruzzo. Abbiamo dato e diamo la possibilità ai ragazzi di imparare un mestiere e di poter spendere il titolo acquisito anche a livello internazionale”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli