

PIZZA ITALIAN ACADEMY 2013, LO SPECIALE DI ABRUZZOWEB SULLA CONVENTION GUSTOSA

14 Aprile 2013



L'AQUILA – Gran bel successo per la terza edizione della Convention Pizzaitalianacademy 2013, dall'8 al 10 aprile scorsi all'Hotel Campo Imperatore (L'Aquila, la tre giorni di lezioni, approfondimenti, seminari e degustazioni sul mondo della pizza made in Italy che ha visto la partecipazione di professionisti del settore provenienti da tutta Europa.

Salute, nutrizione e innovazione i temi di spicco del convegno, un vero e proprio confronto per parlare anche di ricerca sulla panificazione.

Per l'occasione, il padrone di casa è stato il maestro pizzaiolo aquilano Fabrizio Pecilli, noto ristoratore del capoluogo abruzzese con esperienza quasi trentennale, esponsabile tecnologico (la figura che si occupa degli studi e dell'innovazione nel settore) dell'Accademia a livello nazionale e referente e maestro pizzaiolo dell'Accademia in Abruzzo.

L'Accademia italiana della Pizza, di cui è presidente Arturo Mazzeo, è nel mondo la Pizzaitalianacademy, è la scuola più conosciuta e attiva nel panorama italiano con sedi anche all'estero.

Presenti, tra gli altri, oltre a Mazzeo, il maestro panificatore Giovanni Toma, i pizzaioli Luigi Mercuri, titolare del ristorante 'Boccione' di Assisi (Perugia), Totò Trapani, Daniele Gallo, del ristorante-pizzeria 'Da Dario - Lido Gallo'.di Falerna (Catanzaro) e Maria e Gian Luca Corsetti, dell'azienda agricola Tenuta Corsetti a San Vincenzo Superiore (L'Aquila), nella Valle Roveto.

"La Convention è stata un successo – afferma ad *AbruzzoWeb* Pecilli – l'ennesima dimostrazione della volontà da parte della Pia di imporsi a livello italiano ed internazionale attraverso le peculiarità dei territori locali del nostro Paese. Vogliamo continuare a puntare alla qualità degli ingredienti, al ritorno sempre più massiccio nell'utilizzo di farine grezze, semplici, digeribili. La salute di chi mangia deve essere al primo posto nella cultura di pizzaioli e panificatori".

"Abbiamo intenzione di riproporre eventi di questo tipo sul territorio – annuncia il maestro pizzaiolo – il successo della degustazione di pizze innovative in alta quota, qui a Campo Imperatore, è un segnale chiarissimo: l'evoluzione dell'universo della pizza attira moltissime persone". (r.s.)

L'INTERVISTA

GIOVANNI TOMA, "FARE IL PANE E' STUPENDO, LAZIO E ABRUZZO INSIEME PER VALORIZZARE TERRITORI"

Non si stanca mai di fare il pane. Da 26 anni Giovanni Toma, romano che di anni ne ha 46, si innamora tutti i giorni di un mestiere di quelli che non puoi proprio affrontare se non lo ami sul serio.

E pensare che uno dei più importanti e conosciuti panificatori italiani ha cominciato per uno scherzo del destino.

"Avevo appena concluso il servizio militare - trasportavo il pane per lavoro, ma una volta mi tolsero la patente per 60 giorni. Un amico mi propose di lavorare per un forno, ho accettato e mi sono subito innamorato di questo mestiere. Da allora ho fatto tutto da solo".

Il 'Forno Lavinio, Roma Nord, è oggi la casa, la passione, insomma la vita del maestro Toma, che è uno degli esponenti di spicco della Pizzaitalianacademy, l'Accademia italiana della pizza del presidente Arturo Mazzeo, sbarcata all'Hotel Campo Imperatore dall'8 al 10 aprile scorsi con padrone di casa il maestro pizzaiolo, chef e ristoratore aquilano Fabrizio Pecilli.

A 2200 metri di altezza, per la terza convention nazionale dei pizzaioli.

"Lavoro sempre di giorno, ho un forno che è aperto sette giorni su sette, facciamo pane, pizza, dolci. Non ci fermiamo mai. E trattiamo gli impasti con il massimo rispetto".

Già, il rispetto. Questione tosta in un modello di società che basa ogni passaggio sul profitto e sulla rapidità di esecuzione.

"Se non si lavora nel modo giusto si finisce per svilire i valori su cui si fonda il mestiere del panificatore - spiega Toma ad *AbruzzoWeb* - ci sono delle tradizioni da rispettare che per presunzione o incapacità vengono ormai trattate malissimo. Io quando faccio il pane parto sempre dal trattare la farina come qualcosa di vivo, oggi invece si punta alla quantità, non alla qualità. Questo settore poi è stato fortemente penalizzato dall'ingresso di lavoratori non comunitari ed extracomunitari che lavorano tanto a basso costo. Inoltre, si è persa la cultura del mestiere. Molti fornai non hanno alcuna base, non conoscono le farine, gli impasti. Il prodotto che finisce in negozio inevitabilmente è scadente".

La cultura imprenditoriale ha preso possesso anche di una professione che si basa sul rispetto del tempo.

Gli imprenditori si accontentano, io no, non mi accontenterei mai di qualcosa di scadente.

E nel frattempo la crisi continua a colpire.

Una buona parte della colpa la do agli imprenditori. La tutela del mestiere comincia innanzitutto dal giusto pagamento del lavoratore. Se paghi poco, hai poca qualità poca professionalità e disinteresse. Però io riesco a lavorare sempre moltissimo, non posso lamentarmi, ma so che devo essere sempre pronto a spostarmi, a reinventarmi. Se si è disposti al sacrificio, questo lavoro dà tantissime soddisfazioni.

Come si fa a risolvere questa situazione?

Serve l'aiuto delle istituzioni. Se non ci aiutano le istituzioni siamo finiti. Noi non possiamo più sostituirci ai politici, a chi governa e non risolve i problemi della gente. Ci stiamo facendo il mazzo per vendere e tutelare il made in Italy, tra pizzaioli e panificatori l'obiettivo è sempre più comune. Vogliamo un alimento sano, vogliamo il meglio degli ingredienti, il che vuol dire il meglio per chi mangia. Sono stato in tante pizzerie per preparare gli impasti come dico io, ho visto anche ottimi impasti preparati da altri, ma poi ho visto la catasta di un metro e mezzo di pomodori cinesi. Prendendo questo tipo di pomodori hai risparmiato, ma non c'è garanzia sul prodotto. Io non entrerei mai in una pizzeria che non garantisce sulla qualità degli ingredienti. Ecco perché va tutelato il marchio in ogni ambito. In tanti settori siamo ancora i primi al mondo, potremmo esserlo anche nella panificazione.

Il presidente di Pizzaitalianacademy Arturo Mazzeo a questo giornale ha dichiarato che i politici non possono capirvi perché non lavorano.

Concordo con Mazzeo. I politici non conoscono il lavoro, altrimenti capirebbero che il pane ha valori incredibili e darebbe lavoro a tantissima gente, ma ormai faccio corsi a ragazzi che vogliono imparare un mestiere per emigrare, ci sono anche molti laureati.

Per tutelare un settore bisognerebbe comprenderlo, quasi amarlo.

Ci vuole amore per questo mestiere. Torno agli imprenditori, a loro dico che devono capire che la qualità può andare di pari

passo con la quantità, ma non si può esagerare. In generale si deve mangiare poco ma bene, in qualsiasi circostanza, è questa la via più corretta per tutti i 'capitoli' del settore dell'alimentazione.

Da buon romano, conosce sicuramente l'Abruzzo.

Assolutamente sì. La vostra regione proppone tanti prodotti di qualità, mi piace molto, si sente ancora un forte rispetto per le origini, per la campagna, per i prodotti sani. Da voi l'enogastronomia è fondamentale, potrebbe davvero far diventare l'Abruzzo una regione ricchissima. E poi, l'abruzzese lavora sempre anche in altri settori, perché è disposto al sacrificio e a spostarsi.

Pensa che Lazio e Abruzzo, magari economicamente, potrebbero unirsi come fosse una specie di macroregione?

Lazio e Abruzzo si somigliano molto, potrebbe essere un'occasione per restituire un ambiente più sano e valorizzando le peculiarità. Penso alla Sardegna, un posto che non è conosciuto come meriterebbe, famoso soltanto per un fatto commerciale, di vip che la frequentano. Perché l'Emilia Romagna sta venti anni avanti? Perché è riuscita a sfruttare al massimo, a livello turistico, il bel territorio che ha. Allora, perché Lazio e Abruzzo non si muovono in una direzione comune?

PIZZA, PANE E SALUTE

IL PARERE DEL NUTRIZIONISTA, "FARINE INTEGRALI PER EVITARE MALATTIE"

*di Daniele Percossi**

Le fibre alimentari sono dei polisaccaridi di origine vegetale molto utili nell'alimentazione umana pur non essendo di per sé dei nutrienti. L'organismo umano non è, infatti, in grado di digerire né tanto meno assorbire le fibre.

Esistono due tipologie di fibre con ruoli funzionali molto diversi: le fibre solubili e quelle insolubili in acqua.

Le fibre solubili (pectine, gomme, mucillagini) hanno la caratteristica di essere idrosolubili e formare con l'acqua una massa gelatinosa.

Il vantaggio di queste fibre risiede nella loro capacità di determinare la distensione gastrica e donare quindi il senso di sazietà. Rallentano e riducono, inoltre, l'assorbimento sia degli zuccheri, contrastando l'insorgenza del diabete, che dei grassi, con vantaggi enormi sulla colesterolemia e la trigliceridemia.

Le fibre insolubili (cellulosa, emicellulosa, lignina) al contrario non sono solubili in acqua ma hanno la capacità di inglobarla. Così facendo sono molto utili nel favorire il transito intestinale poiché aumentano notevolmente il volume delle feci. Sono quindi utilissime per contrastare la stipsi, prevenire la diverticolite e, riducendo il tempo di transito intestinale del materiale fecale, prevengono anche il tumore al colon.

Il consumo giornaliero di fibre consigliato è tra i 30-35 g con un rapporto insolubili/solubili di 3:1.

Purtroppo il consumo di tali preziose fibre in Italia e in tutti i Paesi industrializzati si sta sempre ulteriormente riducendo a causa dell'elevato consumo delle farine raffinate.

Il processo di raffinazione dei cereali porta, infatti, alla rimozione del germe e della parte esterna del chicco. Così facendo si rimuovono proprio le aree ricche di sali minerali, vitamine e fibra impoverendo inevitabilmente le farine e i prodotti da panificazione che ne derivano.

I prodotti derivanti dai cereali raffinati (pane, pasta, etc.) hanno un alto indice glicemico. Gli zuccheri in essi contenuti vanno rapidamente in circolo innalzando velocemente la glicemia. Questo porta a rilasciare grandi quantità di insulina che determinano non solo l'aumento di peso ma a lungo andare può portare all'insorgenza del diabete.

Al contrario i prodotti integrali, grazie alla presenza delle fibre, hanno un indice glicemico molto più basso. Ciò significa che gli zuccheri presenti nei cereali, pur essendo gli stessi, entrano nel circolo sanguigno più lentamente senza determinare quel picco glicemico tanto dannoso.

La nostra cara dieta mediterranea non prevedeva l'uso di tutti questi cereali raffinati.

I nostri avi contadini si cibavano prevalentemente di prodotti integrali. Non esistevano tutti questi casi di diabete, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia e tumori al colon proprio perché senza saperlo consumavano prodotti che venivano definiti "poveri" ma che erano invece di ottima qualità.

Dovremmo tornare a consumare un maggior quantitativo di prodotti integrali e in particolar modo farine integrali macinate a

pietra come si faceva un tempo. Questa tecnica di macinazione consente, infatti, di mantenere integre le qualità nutrizionali dei cereali.

* biologo nutrizionista, www.danielepercossi.it