

La pizza d'asporto vuole fare il salto di qualità. Casillo: «Ma ai pizzaioli manca l'umiltà»

È una delle preparazioni più conosciute e celebrate e, secondo alcuni dati relativi al 2013 elaborati da Accademia Pizzaioli e Ristorazione Italiana Magazine, coinvolge circa 63.000 esercizi commerciali, di cui circa 42.000 ristoranti-pizzerie e 21.000 pizzerie d'asporto.

Per molti questo alimento è diventato semplicemente un ripiego, ma sono in crescita i consumatori che stanno ponendo sempre più attenzione a ciò con cui si nutrono, grazie anche alla maggiore disponibilità e reperibilità di informazioni. Le persone sono quindi più esigenti e più selettive. E non è da sottovalutare nemmeno il fenomeno, sempre più frequente, dell'“home made”, di chi decide cioè di prepararsi la pizza in casa, creando un'occasione divertente e diversa attraverso cui possono toccare con mano ciò che poi andranno a mangiare, ma non solo: sapranno con certezza quali materie prime sono state impiegate per la preparazione.

Il consumatore, quindi, si sta trasformando e i pizzaioli? Anche! Soprattutto nel mondo delle pizzerie d'asporto. Ne è un esempio Tiziano Casillo, che ora si trova a girare per il mondo per insegnare l'arte della pizza. «Ho iniziato a fare la pizza all'età di 12 anni a Chiuduno, il mio paese d'origine – racconta –, ho proseguito poi gli studi diplomandomi alla scuola alberghiera di Iseo e sono andato a lavorare come pizzaiolo in un ristorante pizzeria di Seriate. Infine ho aperto la mia pizzeria, ad Albegno di Treviolo». La curiosità, la continua formazione e l'interesse a fare sempre meglio hanno portato Casillo a collaborare con una grande azienda,

per cui ora lavora come formatore. «Mi occupavo delle dimostrazioni – ricorda Tiziano –, poi l'azienda ha approfondito la collaborazione e mi ha formato tecnicamente. Attraverso l'attività di questa azienda, circa 10 anni fa, abbiamo iniziato a portare nelle pizzerie il lievito naturale e farine diverse da quelle utilizzate da sempre: stiamo cercando di far lavorare i pizzaioli con farine di qualità, certificate di origine italiana e prodotte all'interno di diversi progetti specifici che coinvolgono anche alcune università. Farine che garantiscono una maggiore qualità nel risultato, a patto che siano lavorate con conoscenza e organizzazione». Quindi la formazione prima di tutto, ma anche una migliore organizzazione delle attività e una maggiore conoscenza e capacità di scelta delle materie prime, anche se «purtroppo c'è ancora troppa poca umiltà – afferma ancora Casillo – da parte dei pizzaioli, che non permette loro di mettersi in gioco e migliorarsi. Investire sulla conoscenza e sull'utilizzo di materie prime migliori porterà migliori risultati, anche in termini economici».

Ecco che quindi concetti come scelta delle materie prime, utilizzo di ingredienti freschi e di stagione, diversificazione delle tipologie di pizza, ma anche degli impasti stessi, sono parole d'ordine che stanno arrivando pian piano anche nel mondo della pizza d'asporto, quella che nell'idea comune è consumata velocemente nel cartone, magari davanti alla televisione, senza attenzione alcuna a cosa si stia ingerendo e al lavoro del pizzaiolo. Quale è il sogno nel cassetto di Tiziano Casillo, pizzaiolo e formatore, riguardo la pizza? «Aprire una pizzeria in cui la pizza sia trattata al pari di un piatto da ristorante gourmet», forse questa preparazione così celebrata se lo merita, no?