Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI

Carlo Mantovani

A Carpi la pizza marinara che vince

L'originale indagine di un consumatore curioso, attento a qualità e prezzo

Lo sanno tutti: la pizza più difficile da fare è quella con meno ingredienti, dove il margine di errore è più limitato. E poiché nessuna pizza contiene meno ingredienti (pomodoro, aglio, origano, olio extravergine) della Marinara - che a Napoli, non a caso, viene chiamata Pizza Napoletana - ho deciso di sceglierla come metro di valutazione della bravura dei pizzaioli carpigiani, padanissima città in provincia di Modena. La Marinara, che tra l'altro è la pizza meno costosa (in genere 3,50 euro) e anche la meno calorica (per l'assenza di formaggio) richiede un condimento saporito ma non salato, dove tutti e tre gli ingredienti (pomodoro, aglio e origano) debbono essere perfetto in equilibrio, e una cottura altrettanto perfetta: eventuali bruciature, infatti, tendono a coprire e quindi pregiudicare l'aroma del condimento.

Valore dell'indagine

Dalla mia indagine sulle 53 pizzerie di Carpi (MO), durata quattro mesi (da Settembre a Dicembre 2019, con alcune new entry conseguenti alla riapertura post Covid, nel Maggio 2020), non emergono soltanto i nomi del vincitore della classifica di gusto e delle altre pizzerie raccomandate di Carpi, ma anche informazioni tecniche (tipo di forno utilizzato per la cottura), sociali (percentuale di donne pizzaiolo), commerciali (pizzerie con tavoli e pizzerie da asporto, distribuzione delle pizzerie sul territorio, tra centro, periferia) e - last but not least - economiche (il prezzo).

Parametri di giudizio

Il criterio di valutazione che ho seguito nel giudicare le pizze che ho ordinato, sempre e rigorosamente "Marinare doppio pomodoro", è stato questo: non si può considerare buona/riuscita una pizza che abbia gravi problemi in una di queste categorie: impasto, cottura, o farcitura. La pizza vincitrice, infatti, è risultata complessivamente la migliore in tutte e tre le categorie menzionate. Segnalata anche la pizza col miglior rapporto qualità/prezzo. Le altre pizze avevano qualche tutte qualche difetto: dai più lievi (ad esempio: presenza di bolle sulla superficie o di un elemento non previsto, come il basilico) che non pregiudicano il risultato finale e quindi la positività del giudizio; a quelli più gravi, che invece rendono la pizza immangiabile (dalla pasta gommosa, alla bruciatura della base, dal sale in eccesso, o dal cattivo sapore del condimento) e mi hanno costretto ad escluderle dal novero delle migliori.

DATI RACCOLTI

Tipologia di pizzeria: 29 con tavoli - 24 da asporto

Tipologia di forno: 29 elettrico - 21 a legna - 2 gas -1 misto (legna-gas)

Prezzo della pizza:18 Euro 4,00;14 Euro 3,50; 10 Euro 4,50; 6 Euro 3,00; 4 Euro 5,00; 1 Euro 5,50

Nb: costo aggiuntivo del pomodoro da 0,50 ad 1,00 Euro, fino ad un 33% in più per una mestolata di pomodoro condito.

Sesso del pizzaiolo: 50 uomini - 3 donne

Distribuzione: Centro: 7, Periferia: 37, Frazioni: 9

LE PIZZERIE PREMIATE

Dall'assaggio sono emersi dati che gettano una luce non proprio brillante sull'eterogeneo panorama delle pizzerie carpigiane: più della metà delle pizze assaggiate, infatti, non sono risultate soddisfacenti, per problemi di impasto, cottura o, il più delle volte di farcitura, che troppe volte si è rivelata insufficiente come quantità o qualità, cioè sapore. Insomma: con le dovute e riconosciute eccezioni, i pizzaioli carpigiani (trend purtroppo nazionale) sembrano più ferrati nella fase della panificazione che sull'aspetto culinario della realizzazione di un condimento saporito ed equilibrato.

Il **premio Carpi Repubblica Marinara** va alla pizzeria La Duchessa di via Papa Giovanni XXIII, che grazie alla bravura del pizzaiolo Francesco Falcone è risultato perfetta sotto tutti gli aspetti considerati: impasto, cottura e condimento.
Il **premio Bontà** spetta alle due Marinare con doppio pomodoro della Pizzeria da asporto La Perla e Paprika, entrambe cotte nel forno elettrico e vicinissime ad insidiare il primato della vincitrice, La Duchessa.
Il **premio Miglior rapporto Qualità-Prezzo** (3 Euro) spetta invece, a pari merito, alle Marinare delle pizzerie Notte e dì, Bla Bla e Tre Monelli, tutte cotte nel forno a legna.
Menzione d'onore, perché leggermente inferiori alle prime sei, ma comunque molto buone, alle Marinare delle seguenti 11 pizzerie, che si intendono comunque consigliate: Piacere pizza, Franco, Signor Pizza, Ghiottone, Geremia's, Pizza più, Civico 2, Mare Chiaro, Regina, Divina, Pizza Time e Pizza Sprint.

INTERVISTA AL PIZZAIOLO VINCITORE

La migliore delle 53 Marinare con doppio pomodoro che ho mangiato a Carpi (MO) è risultata essere quella sfornata da Francesco Falcone, originario di Nocera Inferiore (Salerno) e attualmente pizzaiolo della Pizzeria ristorante La Duchessa. Quando, come e perché sei diventato pizzaiolo?
A 15 anni mi sono accorto che la voglia di studiare non era tantissima e ho pensato che sarebbe stato meglio aiutare i miei, che avevano una pizzeria: mi sono fatto la gavetta in casa.
La tua pizza era perfetta in ogni aspetto: puoi spiegarci qual è il segreto per fare una pizza Marinara degna di questo nome?
I segreti sono due: un impasto a regola d'arte (una buona pizza richiede farina macinata a pietra e dalle 24 alle 48 ore di lievitazione) e un condimento fatto come Dio comanda, cioè con l'ottimo pomodoro San Marzano, aglio e un buon origano.
Ho scelto la Marinara non solo perché è l'ABC della pizza, ma perché qui il pomodoro è l'ingrediente principale: non credi che nella pizzeria contemporanea il pomodoro sia caduto un po' in secondo piano, tra pizze gourmet e pizze della casa, in cui il pomodoro non è quasi mai protagonista?
Sì, ma io credo che quella delle pizze gourmet sia soltanto una moda passeggera. La vera pizza, quella che io preferisco preparare e mangiare, è quella col pomodoro: non a caso presente nelle due pizze tradizionali, la Marinara e la Margherita.