

Il pizzaiolo di Ieri, di Oggi e di Domani....

Inviato da Valerio Valle
giovedì 12 settembre 2013
Ultimo aggiornamento giovedì 12 settembre 2013

Il tempo passa e tutto cambia, il pizzaiolo di ieri è completamente diverso dal pizzaiolo di Oggi…. Mantiene la tradizione ma migliora la qualità, rispetta il prodotto antico, ma tenta anche di trasformarlo in una novità, in una sola parola si EVOLVE.

In alcuni sembra ancora ben radicata la vecchia concezione del pizzaiolo, maglietta bianca a maniche corte abbinata alla piccola parannanza, una bella “panza” prorompente, la sola licenza della 5 elementare per proporre un prodotto semplice di acqua, lievito e farina…. la pizza, un cibo da strada, il cibo dei poveri..... Una figura quella del pizzaiolo che s’ imparava spesso tramandando l’ arte da padre in figlio, da zio a nipote, tra i misteri della lievitazione, i segreti delle ricette e la manualità della tradizione.

Ma quest’ immagine ogni anno, anzi ogni giorno, viene sempre più scardinata dal concetto comune, l’ antico mestiere inizia a diventare una professione, il pizzaiolo si conquista sempre di più un posto nell’ alta ristorazione. Siamo negli anni del grande cambiamento…la pizza è sì ancora cibo per poveri, ma sta diventando sempre di più sfizio per ricchi, la pizza diventa sempre più costosa, perché frutto di ricerca e studio, le nuove pizzerie si presentano sempre più di lusso, il pizzaiolo si avvicina sempre di più allo Chef di cucina, impara a cucinare e preparare le farciture della pizza direttamente sui fornelli, valorizza sempre di più i prodotti della sua terra, indossa giacche pulite e colorate, tutto l’ abbigliamento è curato per dimostrare la sua professionalità. Inizia ad essere il Re del menù, dove spesso descrive e valorizza il suo lavoro, presentando le sue pizze come vere opere d’ arte. Il nuovo pizzaiolo diviene anche “insegnante”, spesso infatti esso è richiesto nelle scuole Alberghiero per istruire i giovani ragazzi e tramandare loro i segreti di un arte fortemente in ascesa nella ristorazione.

In definitiva questo dimostra che la figura del pizzaiolo è oramai chiamata a farsi manager e comunicatore della sua impresa, ad abbandonare l’improvvisazione per la qualificazione. Le chiavi di questo cambiamento diventano l’aggiornamento professionale continuo, la creazione di un nuovo rapporto con il cliente, ma soprattutto la qualità e la ricerca dei prodotti. Sono dozzine se non centinaia poi le associazioni che si formano per valorizzare il pizzaiolo e la pizza, campionati, eventi, corsi di formazione, ma anche richieste alla politica per introdurre un albo ufficiale, per ottenere una qualifica legalmente riconosciuta, per proteggere la vera pizza italiana, insomma il pizzaiolo sta conquistando il suo spazio, lo dimostra inoltre la sua grande presenza in televisione vedi Gabriele Bonci quasi tutti i giorni presente alla “prova del cuoco”, oppure Renato Bosco a “Pan per focaccia” o Antonino Esposito a "piacere pizza" su Alice TV, Gino Sorbillo da Benedetta Parodi e MasterChef ma non solo, i pizzaioli Freestyle ad Italian's Got Talent, ma tanti altri ancora sempre protagonisti in trasmissioni importanti, ma che dire poi delle decine di libri, ma soprattutto dell’ album di figurine dei pizzaioli……………. La strada che stanno battendo oggi tutti i pizzaioli che fanno il loro lavoro con orgoglio e passione, permetterà ai giovani di domani di essere visti dalla gente comune come dei veri artisti della ristorazione, come degli esperti di lievitazioni, farine, farciture, mentre il lavoro delle associazioni di categoria porterà piano piano a qualificare questo mestiere e a tutelarlo come gli spetta. Domani, tutti potranno essere orgogliosi di essere pizzaioli, sperando però che le future generazioni non distruggano tutto perdendo umiltà e impegno, valori essenziali per rappresentare la nuova professione.