

Giuseppe Anedda

Il Segreto di Pulcinella



*Un ringraziamento particolare
per la cortese collaborazione*

ai

colleghi ma specialmente grandi amici

Marco Faggiano,

Eduardo Ore in arte "Dudu' Sapore",

Alex Cammarano,

Erminio Schiavi.

Grazie di cuore ragazzi

Note

All'interno del volume si risconterranno dei vocaboli evidenziati con il grassetto i quali significati sono riportati nel dizionario da pag. 147 a pag. 151.

E' consigliata la lettura in pdf regolando lo zoom al 80%, il quale corrisponde alle misure originali del volume.

Auguro a tutti una

Buona lettura

Giuseppe

Introduzione

E' indubbio che la pizza sia il prodotto più conosciuto, consumato, diffuso e spesso abusato nel mondo intero.

Ma come e quando si può stabilire che una pizza e' vera pizza?

Quali sono le caratteristiche che differenziano la pizza con la P maiuscola dalle imitazioni?

Iniziamo col dire che il pizzaiolo non usa solo ingredienti e condimenti, occorre tantissima passione, sacrificio e determinazione, la mancanza di queste emozioni porterebbe anche ad un pizzaiolo esperto un inutile perdita di tempo nel tentare di fare cio' che fa' chi ci mette il cuore, anche utilizzando i migliori prodotti e i migliori sistemi di la-

vorazione.

Qualsiasi lavoro facciamo, se fatto con passione, non sarà più un sacrificio ma uno stile di vita, la ragione che ha fatto scaturire l'idea di scrivere questo volume sta proprio nella speranza di trasmettere questo stile di vita a tutti coloro che oggi si cimentano in quello che i pizzaioli chiamano "l'arte di mettere le mani in pasta" o l' "arte bianca".

Premettiamo che non sarà un volume scientifico descritto da paroloni o formule chimiche, ma il frutto di ricerche e di esperienze sul campo per poi esporle con parole semplici così come lo è la pizza.

La protagonista sarà la tradizionale pizza classica, un prodotto artigianale nato a Napoli verso il 1700 ma erede di innumerevoli suoi simili che addirittura

risalgono all' anno 1000 dove sempre a Napoli, con impasti non lievitati, usavano fare dei dischi schiacciati chiamati "lagano" per poi cuocerli arrosto.

Da quegli anni in poi la pizza si e' evoluta adeguandosi a sostanziali cambiamenti, specialmente

verso il 1800 che con l' avvento del pomodoro e subito dopo con la mozzarella, divenuto' un prodotto irresistibile e senza eguali, infatti dopo il 1800 inizio' la sua scalata verso la conquista del mondo, specialmente dell'



America, in quanto, a causa della grande crisi, ci fu' una forte migrazione di Napoletani la quale fece si che l' "arte bianca" viaggiasse con loro

diffondendola in maniera eccezionale in tutta la nazione.

Con questo volume, ci si addentra in un mondo fatto di semplicità scoprendo che tutto ciò che riguarda la creazione della pizza è frutto dell'intuito legato alla fantasia e al tramandarsi di esperienze e conoscenze dei prodotti specifici da utilizzare, specialmente durante l'impastamento e la farcitura.

*L'impasto base della pizza è composto da quattro componenti molto semplici: la farina, l'acqua, il lievito ed il sale ed il tutto deve essere lavorato a mano o con impastatrici elettriche che non surriscaldino la massa, come a mano, senza l'uso del mattarello, devono essere stesi i **panielli**, mentre la cottura deve essere eseguita possibilmente nel forno a legna, direttamente sul suolo, con temperature che superino i 450 gradi*

senza l' utilizzo di padelle o quant' altro in modo da sfornare una pizza soffice, fragrante, con il cornicione alto, morbido e maculato.

Con il passar del tempo sono nate circostanze che hanno apportato a delle variazioni nell' impasto con aggiunte di altri ingredienti quali l' olio, cui sino ad allora si usava solo come condimento mentre oggi lo si utilizza specialmente per le pizze da cuocere nei forni elettrici.

Tutti gli altri impasti eseguiti con ingredienti diversi, quali latte, uova, birra, malti, miglioratori ec. ec., violano i principi che hanno fatto del pizzaiolo non un semplice mestiere ma una vera arte, infatti, per rispetto della tradizione, questo volume curera' argomenti che trattano esclusivamente gli ingredienti autentici e i vari sistemi di impa-

stamento non tralasciando naturalmente la cottura, inoltre, prendera' anche in considerazione tutti gli accorgimenti e i molteplici cambiamenti che si sono verificati negli anni senza pero' alterarne, in quanto a genuinita', eccessivamente il prodotto finale variando solo alcune caratteristiche che hanno fatto si, a seconda della regione ma specialmente al nord, il propagarsi di pizze croccanti, molto fini, con cornicioni poco pronunciati e percio' abbastanza distanti da cio' che dovrebbe essere nella sua originalita' Partenopea.

Iniziamo ora il nostro viaggio argomentando tutti gli ingredienti per poi avvicinarci alle varie tipologie di impasti sino alle farciture e alla cottura della regina della tavola.

La Farina

Come anticipato nell' introduzione, in questo volume non verranno descritti trattati di scienza o di biologia, difatti malgrado alcune definizioni d' obbligo, in questo capitolo cui la scienza dovrebbe fare da padrona, si cercherà' di spiegare nella maniera piu' semplice possibile come e' strutturata la farina e cio' che accade durante l' impastamento.

*Le farine utilizzate per la creazione della pizza sono principalmente ottenute dalla macinazione dei chicchi di grano tenero denominati anche **cariosside** e suddivisi principalmente in tre strati: lo strato esterno, cui rappresenta il 13% del peso della cariosside, e' composto*

2. Lievito naturale

Il lievito naturale e' un derivato della pasta acida che a sua volta viene suddivisa da pasta acida solida e pasta acida liquida le quali, con alcune procedure particolari, si trasformano in lievito madre liquido o lievito madre solido.

La pasta acida e' un impasto d' acqua e farina fatto acidificare in modo da ottenere una lenta e spontanea fermentazione utilizzando i batteri dell' aria o volendo, usando come starter l' aggiunta di altri ingredienti naturali come lo yogurt, il miele o qualche frutto, in particolar modo la mela o la pera, le quali, possibilmente lasciate fermentare alcuni giorni prima del loro utilizzo, contengono degli zuccheri che a loro volta sono il principale cibo dei lieviti i quali consentono di dare vita alla pasta aci-

3. Lievito madre liquido

Riportiamo ora uno dei tanti sistemi per creare il lievito madre liquido.

Dentro un contenitore, usando possibilmente una frusta elettrica, si esegue un impasto a parita' di quantita' d' acqua e farina di forza medio alta con l' aggiunta di uno yogurt tenendo presente che l' acqua deve essere possibilmente senza cloro in quanto e' nemico dei lieviti.

L' impasto ottenuto si mette a riposo a temperatura ambiente coprendo il contenitore con un panno che faccia filtrare lievemente l' aria.

Il primo rinfresco si esegue dopo 12 ore aggiungendo quantita' identiche di farina e acqua ed impastando sempre con la frusta elettrica, trascorse altre 12 ore si esegue un secondo rinfresco uguale

La Maturazione

Come ben sappiamo, la bonta' della pizza, oltre che dai condimenti dipende in particolar modo dalla realizzazione di un buon impasto, che per essere tale deve maturare nel migliore dei modi.

*Indubbiamente, la **maturazione** e' il processo piu' importante per ottenere un prodotto non solo altamente leggero e digeribile per il nostro organismo, ma anche ben alveolato con profumi, gusti e friabilita' decisamente superiori ad un prodotto finale realizzato da un impasto non maturato al punto giusto.*

La maturazione inizia durante la fase dell'impastamento e per darne origine si attivano oltre 300 processi biochimici

Gli Impasti

Per eseguire un buon impasto bisogna prima capire che tipo di prodotto finale si vuole realizzare, come abbiamo anticipato, il mondo della pizza concede ampi spazi alla fantasia ma ci sono delle regole ben precise da seguire.

Nelle varie tipologie di impasti, gli ingredienti da versare nell' impastatrice sono quasi sempre gli stessi e quasi sempre si aggiungono nello stesso ordine, ossia acqua, lievito, farina, sale e olio, ma durante l' impastamento intervengono dei fattori dipendenti dall' ambiente e dalle caratteristiche degli ingredienti stessi che portano a variare metodologie e tempistiche, infatti, in fase di dosaggio degli ingredienti, pre-

Impasto Diretto

L' impasto diretto e' sicuramente il sistema piu' semplice, veloce e meno gravoso, la tecnica consiste nell' impastare gli ingredienti in una unico ciclo utilizzando farine medio/deboli o forti applicando come base l' idratazione del 50% (ogni Lt. d' acqua 2 kg. di farina), percentuale variabile a seconda della forza della farina, del prodotto che si vuole ottenere e degli ingredienti usati.

Solitamente l' ordine cui versare gli ingredienti per un impasto diretto e' il seguente:

acqua, lievito, farina, sale ed infine, per chi lo usa, l' olio.

A fine impastamento, la massa si lascia puntare per il tempo prestabilito all' in-

1. Impasto diretto A (temperatura ambiente)

Il seguente esempio vuole dimostrare come eseguire un impastamento cui il risultato sia una massa di media morbidezza e semplice da manipolare, si utilizzerà un impastatrice a spirale in un ambiente avente temperatura di circa 20 gradi centigradi, la cottura della pizza sarà eseguita in un forno elettrico e la farina da utilizzare avrà una forza W 280 avente il 12% di proteine e i valori del pl saranno 0,5-0,6.

La lievitazione e la maturazione si eseguiranno in circa 14 ore a temperatura ambiente e a fine impastamento la massa avrà una temperatura di 22 gradi, valore che ha permesso di determinare la temperatura dell'acqua applicando la formula vista in precedenza (capitolo

5. Impasto diretto E **(tecnica del freddo)**

Il prossimo esempio sara' sull'esecuzione di un impasto utilizzando farina di forza W340, con il valore del pl 0,4-0,6 e le proteine in percentuali del 14%.

L'ambiente di lavoro avra' una temperatura di 22 gradi centigradi mentre quella di fine impasto sara' di 23 gradi. Essendo una farina di forza, altamente proteica con un ottimo pl e presumibilmente ottenuta con grani Manitoba, l'idratazione, rispetto agli impasti precedenti, la si puo' aumentare con la possibilita' di prolungare i tempi di maturazione sino a oltre 72 ore con la tecnica del freddo, la temperatura dell'acqua ideale sara' di 17 gradi e la cottura vera' eseguita sul forno a legna.

Per eseguire quest' impasto, le quantita'

Impasto Napoletano

Nell' arte del creare le pizze, la massima espressione e' sicuramente la pizza con l' impasto napoletano, ovviamente senza nulla togliere ai prodotti che si sfornano non solo in altre regioni ma nella stessa Campania con procedimenti e ingredienti diversi.

L' impasto napoletano e' un prodotto sviluppato con metodi artigianali i quali si utilizzano sempre



meno a causa dell' evento di nuove tecniche e della produzione di svariati tipi farine.

Il procedimento per eseguire quest' impasto fa' si che vengano stravolti tutti i canoni degli altri sistemi, infatti, si utilizzano farine mediamente deboli, le idratazioni sono alquanto elevate, la durata dell' impastamento e' superiore alla norma e la maturazione si effettua solo ed esclusivamente a temperatura ambiente in tempi abbastanza brevi. Nonostante cio', i Mastri Napoletani riescono egualmente a sfornare pizze di

3. Impasto Indiretto con Biga B

Come già detto, l' arte della pizza permette abbondanti spazi alla fantasia e alla creatività facendo in modo che gli stessi impasti si possano eseguire con diverse sfaccettature, per avvalorare questa tesi ipotizziamo un' altro impasto con biga ma eseguito in maniera differente, tenendo sempre presente le quantità di base del preimpasto, ovvero il 44% di idratazione e l' 1% di lievito sulla quantità della farina.

Utilizzando Kg.10 di farina W300 e idratando al 65% (Lt. 6,5 d' acqua) si ottengono complessivamente Kg.16,5 di impasto totale ed eseguendo la biga al 20% (kg. 3,300 totale farina/acqua) si

Indice

Introduzione		1
Cap.1	- La Farina	7
Cap.2	- Il lievito	
	1.lievito di birra.....	23
	2.lievito naturale.....	28
	3.lievito madre liquido.....	30
	4.lievito madre solido.....	34
Cap.3	- Il sale	37
Cap.4	- L' olio	43
Cap.5	- l' acqua	47
Cap.6	- La maturazione	53
Cap.7	- Gli impasti	60

Cap.8	- Impasti diretti	67
	1.Impasto diretto A (temper. Ambiente)	69
	2.Impasto diretto B (tecnica del freddo).....	73
	3.Impasto diretto C (tecnica del freddo).....	77
	4.Impasto diretto D (tecnica semifreddo).....	82
	5.Impasto diretto E (tecnica del freddo).....	86
	6.Impasto diretto F (temper. Ambiente).....	89
	7.Impasto diretto G (tecnica veloce).....	93
Cap.9	-Impasto napoletano	95
Cap.10	-Impasto semidiretto	104
Cap.11	-Impasto indiretto	106
	1.Impasto indiretto poolisch.....	107
	2.Impasto indiretto biga A.....	112
	3.Impasto indiretto biga B.....	118
Cap.12	-Il forno e il fornaio	121

Cap.13	-Condimenti e farciture	133
	1.Pizze classiche.....	138
	2.Pizze speciali.....	141
	3.Pizze bianche.....	143
Dizionario		146