

A FIL DI RETE di Aldo Grasso



## «Pizza Hero», la gara tra fornai che racconta un mondo

**F**orse non tutti sanno che in milanese il prestinaio è colui che si sveglia prima dell'alba per andare a impastare e infornare il pane, pronto dalla mattina presto. Un termine dalla radice arcaica per indicare un mestiere altrettanto antico, fatto di fatica, solitudine, lunghe ore notturne passate a lavorare le farine e attendere la lievitazione. «Il pane di ieri è buono domani» recitava un antico detto ed è vero che il pane ha rappresentato per lungo tempo il più simbolico dei cibi. Oggi forse se ne mangia meno di un tempo, ma se ne sono moltiplicate le tipologie e da bene di prima necessità è diventato un cibo gourmet. I fornai si sono modernizzati ed è raro che offrano solo pane, le vetrine si sono riempite di varie specialità, tra cui la pizza gioca la parte del leone. Al taglio come da classica tradizione romana, al padellino, frita e via così, a seconda delle varie zone d'Italia che hanno le loro peculiarità e i loro ingredienti tipici.

«Pizza Hero», una competizione tra fornai d'Italia, racconta proprio questo mondo (Novè, lunedì e DPlay). Prendiamo tre forni della stessa città che hanno grande potenziale, ma anche grande bisogno di un aiuto per rinnovare il proprio punto vendita e la gamma di prodotti offerti. Cosa potrà succedere quando lo specialista di lieviti e panificazione Gabriele Bonci arriva in loro soccorso e li mette in competizione per capire chi si merita di più il premio finale?

«Pizza Hero» ha una struttura piuttosto classica e il gusto di guardarlo si trova tutto nella scoperta di Bonci, un gigante buono, romano, che impasta con lo stesso vigore e al contempo la stessa delicatezza che mette nell'appianare conflitti tra soci, nel motivare i fornai a far meglio, nel sollevare i loro animi dopo lunghe ore notturne di lavoro. Un po' fornaio e un po' psicologo: «Il bilanciamento è la cosa più importante dell'impasto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

