

LA PIZZA VERACE NAPOLETANA AL FORNO

di Carlo G. Alvano

Per fare una buona pizza ci vuole un buon forno.

La disputa è antica e si è svolta a vari livelli, tra cui l'*Accademia dei Pizzaioli* e più da vicino l'*Associazione Verace Pizza Napoletana*, che per bocca del suo Presidente Antonio Pace ha sentenziato: "La verace pizza napoletana si può fare anche con il forno elettrico", inventandosi di conseguenza un logo per indicare che in quel locale si utilizza il forno elettrico denominato '*Scugnizzonapoletano*' ideato e progettato a Napoli dall'ingegner Russo Krauss, (<https://scugnizzonapoletano.eu/>):



La storia del forno è antichissima e senza andare alla preistoria, si fa risalire agli antichi greci. Ma, non esistendo l'elettricità, ovviamente erano solo quelli a legna, con la tipica struttura in pietra e la forma a cupola. Negli anni '70 comparvero i primi modelli di forno elettrico quadrato con il fondo di pietra refrattaria che riproducevano quasi perfettamente la cottura del forno a legna. Si trattava di manufatti molto veloci da installare e dal costo molto più limitato dei forni a legna. All'estero sono molto diffusi ma in Italia vi sono ancora i diffidenti che non amano la cottura elettrica.

Fatta questa debita distinzione, non voglio però parlarvi delle differenze tra i due sistemi, né come si fa una pizza verace, ma semplicemente della mia esperienza per costruire un forno classico a legna, avendo disponibile in grande quantità quella di olivo che è la più profumata.

Per prima cosa si comincia dalla suola e dall'interno, per cui è necessario acquisire un buon materiale refrattario.

Restando nell'area napoletana, i migliori sono ritenuti quelli prodotti dai fratelli Aversa di Sant'Agnello di Sorrento. Per farla breve di seguito riporto un articolo apparso tempo fa sul Sole 24 Ore

Sono richiesti dall'estero per
fabbricare i forni delle pizzerie

Mattoni doc, da esportare

SANT'AGNELLO - Dalle loro tre fornaci escono mattoni di creta per i forni delle migliori pizzerie della little Italy di New York, di Broadway, di Londra, Bruxelles, di Parigi. In Italia invece sono fortunati quei titolari di ristoranti e pizzerie che sono riusciti ad assicurarsi i mattoni fabbricati dai fratelli Aniello e Luigi Aversa, proprietari a S. Agnello dell'unica bottega artigianale di materiale per forni della provincia napoletana; anche a Roma, Firenze, Milano, Venezia e Torino le pizze cotte nei forni coi mattoni di S. Agnello sono le più gustose.

Maiano, antico agglomerato urbano e ridosso del centro di S. Agnello, è la zona dove è nata l'arte della manipolazione dell'argilla, tramandata da secoli di generazione in generazione: dalla quattrocentesca «fabbrica» della famiglia Aversa sono stati sfornati mattoni e tegole anche per gli antichi chiostri della penisola sorrentina. Anzi è ai fratelli Aversa che ci si rivolge anche per le ripavimentazioni di storici edifici, come è avvenuto per il chiostro dei Frati Minimi di S. Francesco a Massa Lubrense.

Aniello e Luigi coi loro artigiani estraggono la materia prima direttamente in loco poi, seguendo un procedimento vecchio di secoli, dopo averla accuratamente cernita ed impastata con acqua, lavorano l'argilla raffinandola con le mani su antichi rulli; infine passano a riempire le forme di legno lavorate dai loro antenati. Prima di essere cotti nelle antiche fornaci a legna a 700 gradi, i mattoni vengono messi ad essiccare per qualche mese (ne bastano due nel periodo invernale, uno solo nella stagione estiva).

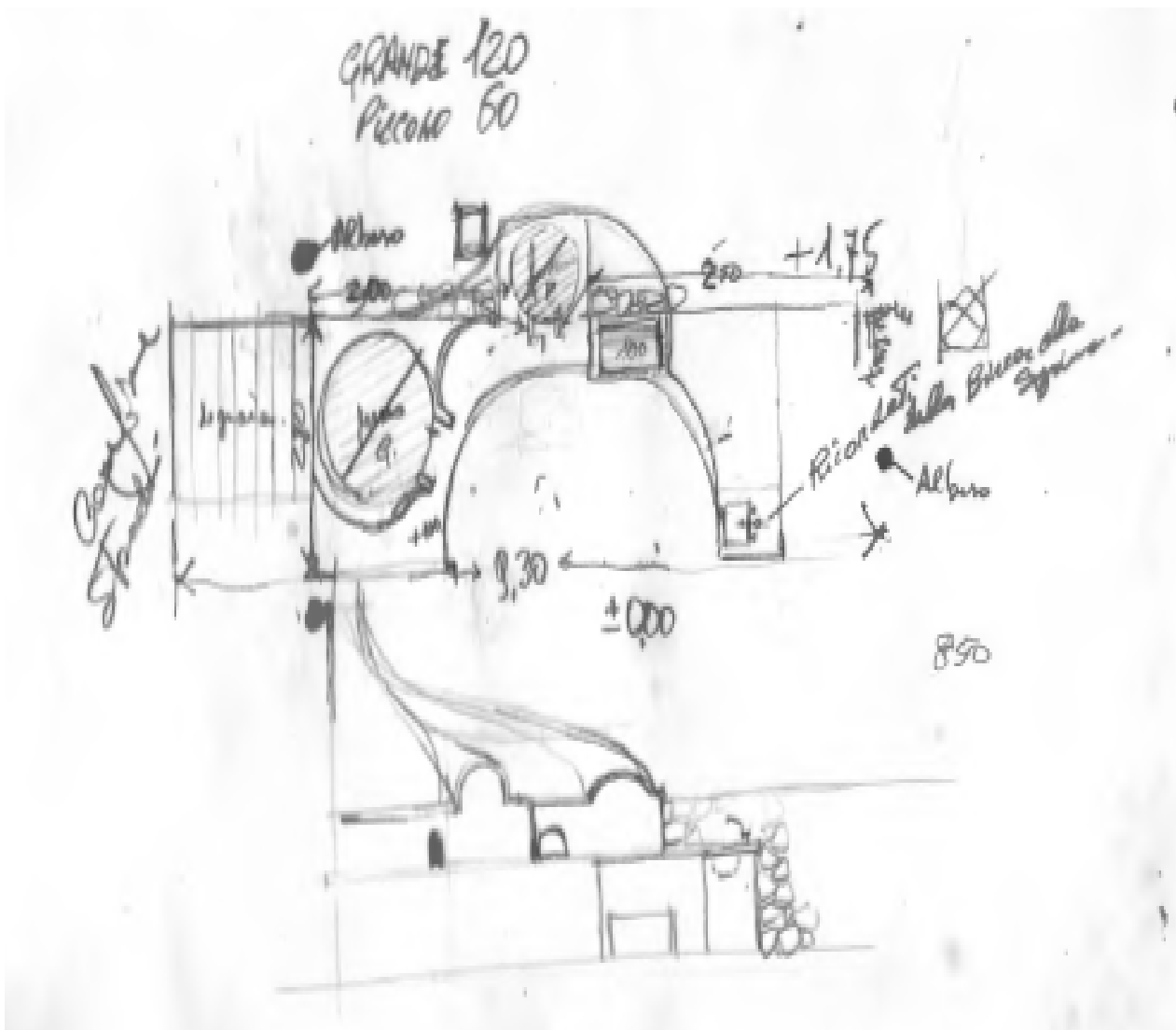
È così che i mattoni di S. Agnello acquistano quella porosità che li differenzia, come dichiarano i fratelli Aversa da quelli fabbricati con l'ausilio di presse meccaniche ed altri moderni macchinari. Queste peculiarità rendono i mattoni quasi «eterni» anche quando vengono sottoposti ad elevatissime temperature.

Purtroppo esiste un rovescio della medaglia sui mattoni di Maiano: intorno alla famiglia Aversa si sta facendo il vuoto. Dopo aver dato lavoro ad oltre 40 operai ora le unità lavorative sono ridotte a sette per la durezza dei procedimenti di lavorazione: nella fabbrica di Maiano ci sono solo vecchi. I giovani l'hanno abbandonata per inseguire lavori meno pesanti, ma più remunerativi: l'umidità, che procura dolori artrici (i lavoranti sono costretti ad operare con mani e ginocchia continuamente nell'acqua), e le antiche e gravose tecniche non fanno per loro.

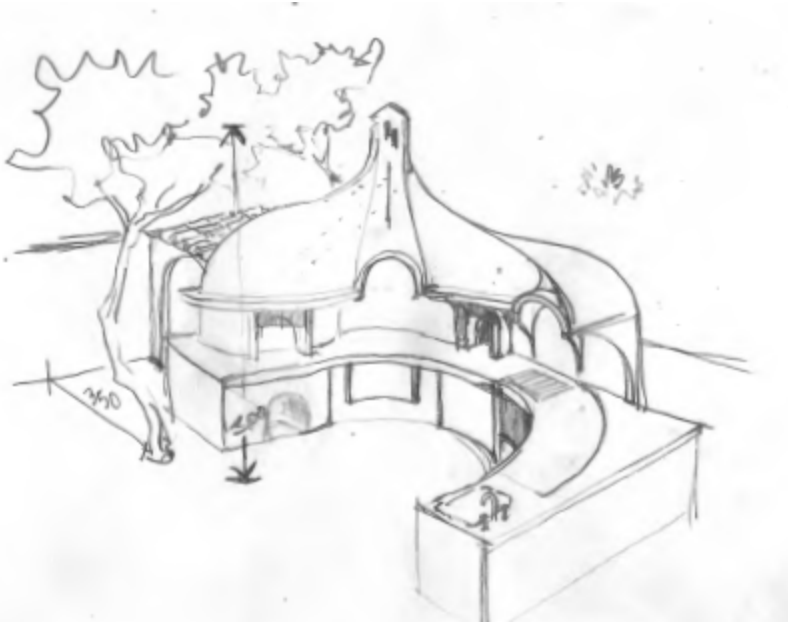
«A tutto questo - continua Aniello Aversa - bisogna aggiungere l'incidenza, sui costi di produzione, delle varie tasse ed imposte: pur essendo la nostra una bottega artigianale viene considerata come un'industria. Ma, al contrario, raggiunti i 65 anni di età ci viene corrisposta una pensione da fame».

Di seguito bisogna poi tener presente la componente ferrosa. Esisteva un buon artigiano nell'Arenaccia, un quartiere antico di Napoli, dove si vendeva già pronto l'arco di apertura, lo sportello di chiusura e la piastra su cui si sforna la pizza, tutte in misura proporzionale al diametro della suola refrattaria, sotto cui non bisogna dimenticare di creare un buon strato di sabbia, sale o altro materiale idoneo ad isolare il calore. Se la destinazione del forno è all'aperto e si ha a disposizione una buona area, allora diventa necessario se non indispensabile, ove si voglia creare un'opera esteticamente gradevole e di lunga durata, rivolgersi ad un artista di provata esperienza per avere un risultato assicurato.

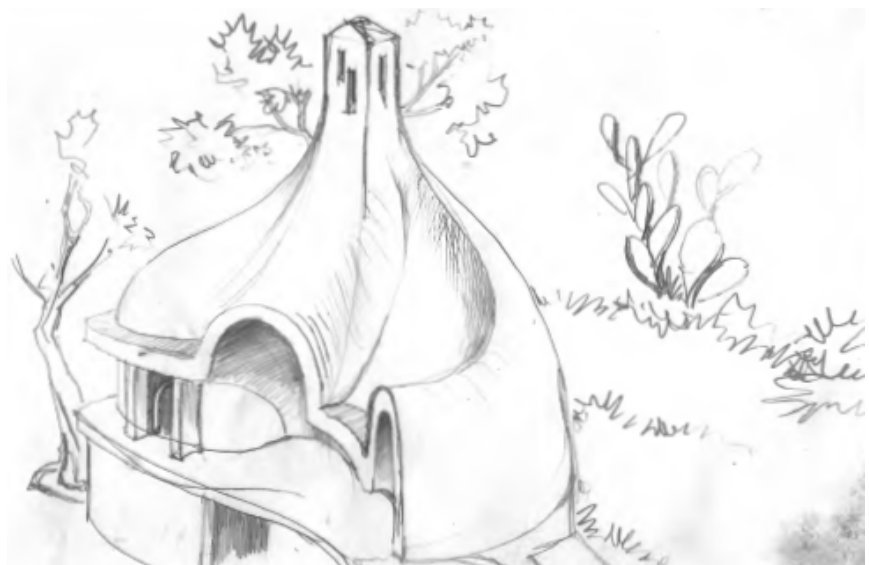
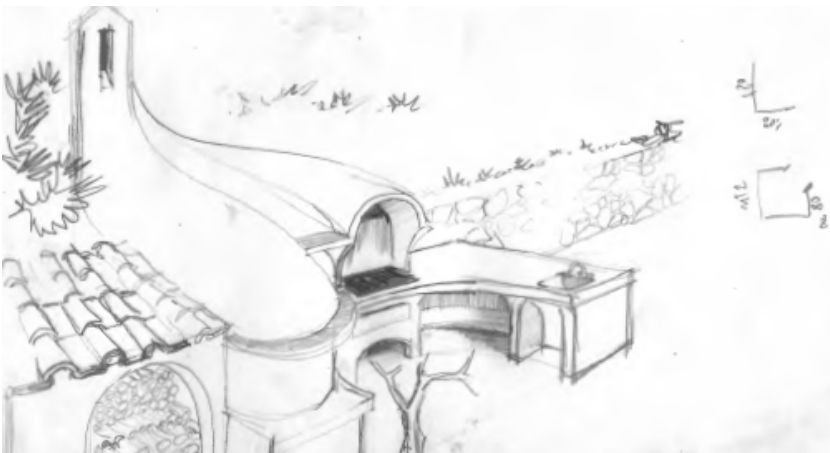
Se per esempio è della misura classica di 120 cm. la pianta è proporzionale e si può anche affiancarne un altro di 60 cm. quando non è necessario riscaldare il forno principale ed economizzare sulla legna per fare pietanze diverse dalla pizza i cui odori non vengono assorbiti da refrattari



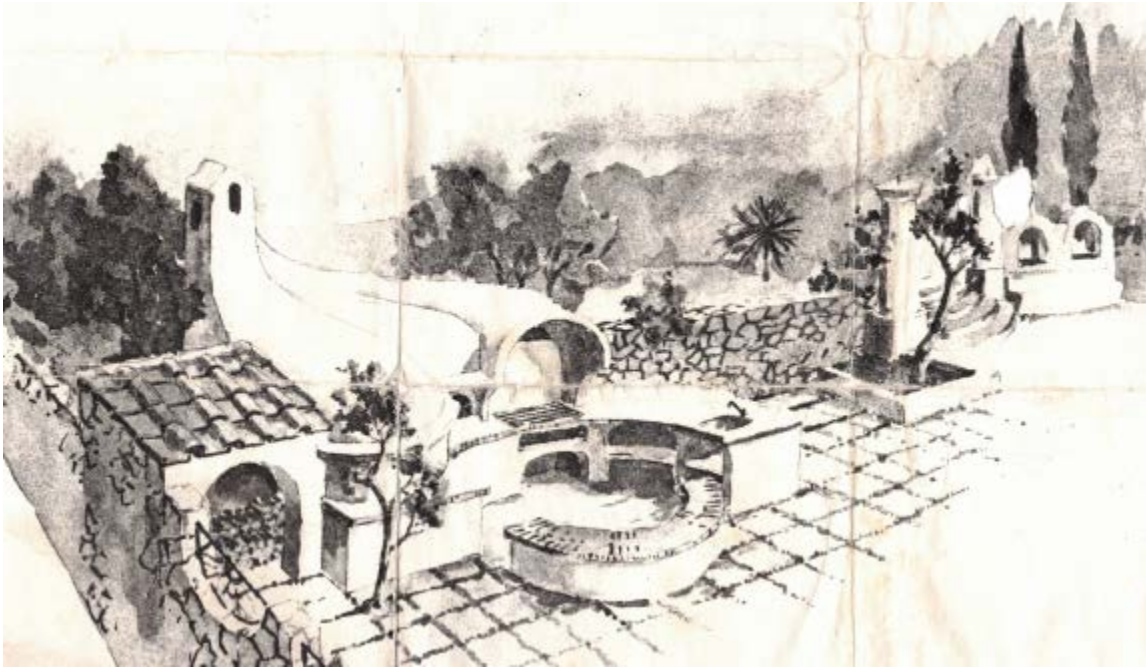
La parte ornamentale potrebbe essere la seguente



prevedendo anche un banco per la mesquita di bevande, in genere birra o l'acqua che serve sempre



sino ad ottenere l'effetto finale



Il massimo sarebbe poter inaugurare il forno il 17 gennaio, giornata mondiale della pizza, ricorrenza scelta in onore di Sant'Antonio Abate protettore dei pizzaioli, in cui onore a Napoli si svolgono i famosi cippi, ovvero i falò degli alberi del trascorso Natale con l'aggiunta (sconsigliata) anche di qualche oggetto di legno di cui ci si vuole liberare.