

EXPRESS



... al centro della rivista!

La rivista per i clienti Prodega

SANTINO LANZO

Il pizzaiolo
più in alto
in Svizzera

Pagina 6



- 1 Santino Lanzo si dedica anche alla formazione dei futuri pizzaioli.
- 2 La pizza napoletana è per gli intenditori il parametro di riferimento.
- 3 Santino Lanzo al «Santa Pizal», il suo ristorante di Pfäffikon.



1



2

Ritratto

La pizza è sacrosanta

Qual è il segreto (del successo) della pizza? Santino Lanzo, il pizzaiolo più insigne della Svizzera, ci spiega le inesauribili potenzialità di uno dei piatti più amati del Belpaese.

La pizza è la stella della cucina tricolore. E non solo metaforicamente. Durante la pandemia vi è stata un'impennata per l'asporto e il delivery di pizza. Al pizzaiolo Santino Lanzo fa piacere che la pizza viva un momento di gloria. Tuttavia c'è un pregiudizio che vorrebbe sfatare una volta per tutte: «La pizza non è un cibo fast food ma slow food!».

Allo chef di origine italiana non va proprio giù che questo leggendario piatto italiano venga messo sullo stesso piano di hamburger e patatine fritte. «La preparazione di una vera pizza è un lavoro che richiede tempo, abilità e passione. È un'autentica prova di maestria artigianale». Santino Lanzo, che fa il pizzaiolo a Pfäffikon (ZH), parla con cognizione di causa: è presidente e co-fondatore dell'Associazione Nazionale Pizzaioli e Cuochi, una realtà che si batte per il riconoscimento in Svizzera della figura

professione del pizzaiolo.

TRA ARTE E CULTURA

«Se la professione del pizzaiolo non è riconosciuta ed è retribuita male, la qualità della pizza ne risente. La cultura e il know-how per questo mestiere vengono meno», spiega Lanzo. L'associazione offre quindi anche corsi per pizzaioli di primo e di secondo livello nonché master. Gli aspiranti pizzaioli frequentano fino a tre mesi di lezioni per ogni corso. Ogni livello termina con un esame.

Santino si augura che prima o poi la figura del pizzaiolo venga riconosciuta come una professione a tutti gli effetti, alla pari del pasticciere o del panettiere. «In Svizzera ci sono una miriade di pizzerie. Ma siamo convinti che il mercato sia ben lontano dall'essere saturo. Se chiedete a un intenditore di pizza di indicarvi le sue pizzerie preferite, si limiterà a segnalarvi un paio di nomi».

Il secondo obiettivo dichiarato dell'associazione è sensibilizzare gli svizzeri su come dovrebbe essere una buona pizza. Per promuovere il suo mestiere, per tanti anni prima dello scoppio della pandemia, Santino Lanzo ha girato per vari festival di street food. «Il nostro massimo parametro di riferimento è la pizza napoletana che è stata riconosciuta patrimonio culturale dall'Unesco».

La pizza oggi offerta in molti posti ha ben poco da spartire con l'originale. Le caratteristiche di quella partenopea sono tempi di lievitazione lunghi, farina bianca di altissima qualità e cottura breve ad alta temperatura. Tutte queste accortezze conferiscono alla pizza una pasta croccante e un cornicione soffice.

Anche quando parla di farciture, Santino Lanzo non riesce a trattenere l'entusiasmo. «Sapete perché un paese piccolo come l'Italia esporta così tanti prodotti autentici?», ci chiede. «L'asse montano

che percorre lo Stivale da nord-sud e il paesaggio collinare da est a ovest sono circondati da due mari: l'Adriatico e il Tirreno. I venti propizi che si formano creano un microclima unico e una biodiversità eccezionale. Per questo crescono varietà di pomodori particolarmente ricche di polpa. E sono gli unici che andrebbero usati su una vera pizza».

CIBO DA STRADA

Vien da chiedersi se tutto questo interesse sia solo un fuoco di paglia. Santino Lanzo non sembra avere dubbi al riguardo: la pizza è la summa di tante qualità in un unico prodotto. Una fra tutte la possibilità di condividerla. «Che la si mangi con le posate o con le mani, che la si condivida o la si scambi con qualcun altro per assaggiarne altri gusti, il piatto mette allegria. Dopo una riunione di lavoro impegnativa, gli uomini d'affari sono più propensi a passare dal «lei» al «tu» se sul piatto, anziché una bistecca, hanno una pizza», afferma il pizzaiolo.

Nel ristorante di Pfäffikon dove Santino lavora, il prodotto italiano più esportato all'estero è stato simbolicamente «santificato», al punto che il locale è stato ironicamente chiamato: «Santa Pizal». Che sia un cibo slow food o un patrimonio nazionale, la pizza resta un piatto democratico che non si gusta solo e unicamente al ristorante. Santino Lanzo: «Anche l'abitudine di comprare la pizza per strada e di mangiarsela in piedi è parte della cultura della pizza!».

3

SANTINO LANZO

Età: 52 anni
Famiglia: sposato, padre di una figlia
Piatto preferito: pizza, pasta e gelato al limone
Hobby: escursionismo

