



UNSPASH

Alla ricerca della pizza perfetta, che potrebbe non esistere (ed è meglio così)

Il "viaggio sentimentale" di Dario De Marco è il libro che ci insegna ad assolverci dal peccato di assolutismo. E godiamocela, punto.

Di [Arianna Galati](#) 02/12/2021

La **pizza migliore di Napoli**. No, d'Italia. Facciamo d'Europa o direttamente del mondo, non parliamone più. Pizza = simbolo del piacere supremo, riconoscibile e consumata ovunque, territorio fervente di dibattiti e scuole di pensiero - bufala sì/no, rossa o bianca, alta o bassa, cornicione o scrocchiarella, frita o ripiena, se

cominciamo non finiamo più. Contro ogni assolutismo, invece, dobbiamo parlarne nel modo giusto: consapevoli della nostra soggettività parziale. Un'ispirazione dopo aver letto il libro *Alla ricerca della pizza perfetta* di Dario De Marco (66thand2nd), ibrido tra autobiografia e trattato tecnico, tra piglio giornalistico da recensore inflessibile e ondate di ricordi che hanno costruito il *benchmark* iniziale. Il saggio-non-saggio di De Marco è un non-*Bildungsroman* attorno alla pizza che assolve il determinismo, restituendoci il piacere di essere estimatori di una galassia di possibilità, imprescindibili dal gusto personale. E *vivaddio*. La prima pizza che mangiamo è indiscutibilmente la perdita di una verginità gastronomica, ogni successivo disco di pasta lievitata e condita può solo contribuire a correggere la nostra formazione, regalando un "avanzamento" esperienziale delle papille gustative. Eppure continueremo a cercarla, quella pizza perfetta, pur sapendo che la paragoneremo sempre a qualcosa di già assaggiato/ingerito/digerito, nel bene e nel male.

Il sottotitolo del tuo libro è "un viaggio sentimentale". La pizza è una questione emotiva, per te?

Sì, come tutto quello che passa per lo stomaco, tendenzialmente. Il sottotitolo, come il concetto del libro, è nato a priori, quando mi è arrivata la richiesta dalla casa editrice di fare un libro a tema food. Io non lo volevo fare. Non mi convinceva la cosa, e ancora meno perché l'argomento del libro in fieri doveva essere la pizza. Poi ho iniziato a pensare a come strutturarla: questo mi ha portato a convincermi che era un discorso bello, sensato, da fare. Titolo e sottotitolo sono stati buttati lì da me e dall'editor Alessandro Gazoia, e hanno funzionato bene come guida lungo tutto il percorso: *viaggio sentimentale* vuol dire non fare un libro asettico e obiettivo sulla pizza.



Mettiamoci dentro il sentimento, il cuore, la carne dell'esperienza personale

Dà l'impressione, e correggimi se sbaglio, che il viaggio sentimentale sia la tua stessa autobiografia: sei tu che racconti la vita di Dario attraverso l'ottica rotonda di una pizza?

Assolutamente sì, questo è la chiave di volta di tanti punti fermi. Uno è raccontare la storia/cronaca, sia antica che recente, delle pizze, delle pizzerie e dei *pizzaiuoli*. Un altro è spiegare un po' il lato tecnico, chimico-fisico e biologico della pizza, della lievitazione, di ingredienti e procedimenti. E un'altra chiave è quella autobiografica, in trasparenza parlo di quando ero piccolo, degli anni dell'università e fuori Napoli, di quando ho fatto il pizzaiolo e della mia vita di oggi. Tornando al viaggio sentimentale, questa parola che sembra un po' melensa, in realtà serve ad accorgersi che conferma lavoro e ricerca: come quella frase della Morante che dice "la più bella frase d'amore è: hai mangiato?".

Quando dici "la pizza perfetta potrebbe essere sempre la prossima", non ti sembra di essere un filino fatalista? Davvero non esiste una pizza che a posteriori ti abbia soddisfatto?

È vero che chiudo con una cosa furbetta, che la pizza perfetta è sempre la successiva, e l'ideale cui si tende non è mai quello che hai davanti. Però in un altro punto, quando parlo della pizza delle origini, dico anche che la pizza perfetta poteva essere pure una delle prime pizze storiche. Nel momento presente, la pizza perfetta la proietti nel futuro o nel passato:



Se vogliamo filosofeggiare, la pizza perfetta è un ideale platonico

È un simbolo della condizione umana, di quello che pensa sempre che il meglio o deve ancora venire, o è quello che si è vissuto in passato.

Ma tu, con chi mangeresti una pizza per parlare eventualmente di pizza?

Michael Pollan, che ha scritto libri meravigliosi sul cibo. Non tanto mangiare la pizza con lui, ma vedere come scriverebbe lui di pizza, cosa penserebbe, in una indagine simile a quella che ho fatto io.

Andresti a cercare le caratteristiche culturali di una visione diversa sulla pizza, che in parte affronti nel libro con il viaggio della pizza nel mondo: arrivi preparato alla cena con Pollan.

La pizza americana ha una storia divertente, è particolare come viene intesa. Un libro di Franco La Cecla, antropologo, che si chiama *La pasta e la pizza*, spiega che la differenza fondamentale in quanto prodotti italiani più conosciuti all'estero è che

la pasta è un simbolo dell'italianità, all'infuori del discorso qualitativo, ma la pizza no

La pizza è entrata tanto all'interno delle culture. È uno street food, un finger food, nella forma e nella funzione richiama un proto-piatto, qualcosa a base di cereali e condita che è esistita in tutte le culture. Se tu parli con gli americani, o chiunque altro, sono convinti che la pizza l'hanno inventata loro, e che in fondo non sia così tipicamente italiana. E da un certo punto di vista, hanno anche ragione.

Da persona che abita a Roma, non posso che notare la mancanza, o meglio l'accento spòp lieve alla pizza romana, tra le varie tipologie geografiche della pizza. Come mai questa "assenza"?

Permettimi di contestare la domanda: è un dato di fatto che per metà del libro parlo della pizza napoletana, punto di riferimento e pietra di paragone. Di fatto, nello sviluppo dell'idea iniziale, la pizza napoletana è l'inizio, poi c'è la pizza romana/le altre, la terza è la pizza gourmet contemporanea, la quarta le pizze strane con la ricapitolazione. Mi sento di averne parlato abbastanza, addirittura c'è la ricetta della pizza romana secondo la mia interpretazione. La napoletana è la pizza per assodato anche per chi non la ama e per chi la critica per la caratteristica

gustativa; è vero che la pizza romana, in effetti, è quella che negli ultimi 20 anni ha fatto più passi in avanti, è la protagonista della pizza contemporanea.

In un certo senso è stata nobilitata, ha fatto uno scatto di qualità ed è assurda ad un livello di eccezionalità. Ma va bene che mi contesti le domande, sennò le interviste son tutte uguali...

Va bene, va bene!

È bello rilevare il parallelo tra le tue vicende biografiche e l'impasto, le quattro fasi della vita e della pizza. Ma il filo conduttore sono gli errori, i fallimenti, le cadute, i cambi improvvisi di vita, direzione e lievitazione. È la maglia glutinica del tuo libro...

Tenendo il discorso stretto sulla pizza, questo è anche il motivo per cui sono stato in difficoltà: ho cambiato molto spesso. Sono partito da napoletano a Napoli, dove siamo tutti convinti che la napoletana sia l'unica degna di essere chiamata così, poi con orrore (*ride*) mi sono accorto che ce ne sono altre.



Per un napoletano è un'agnizione, una scoperta sensazionale sapere che ci sono altre tipologie di pizza

Che gli altri mangiano non in quanto pallide imitazioni della napoletana, ma proprio perché cercano quel tipo di differenza. Per un napoletano è uno choc. Io sono arrivato a mettere in dubbio le caratteristiche della pizza napoletana, ad un certo punto nemmeno mi piaceva, mi sono avvicinato ad altre tipologie. Ho cambiato idea talmente tante volte che alla fine non ci ho capito più un cazzo (*ride*). Ed è il motivo per cui i miei amici dicono che a me la pizza non piace... Il discorso di cambiare strada, opinione, genere, è sicuramente un filo conduttore,

come per traslato, a livello generale e simbolico, ci sono un sacco di capovolgimenti.

Nella vita non c'è nulla di definitivo, nemmeno la pizza.

Me la rigioco, puoi scrivere solo questo?

Noi col nostro mestiere siamo tentati, e portati, a mettere tutto in chiave assolutistica, che va spesso contro alla complessità del gusto. Si può filosofeggiare e cercare documenti storici, ma alla fine quando vai a mangiare o è buona o no, o ti stimola o non ti racconta niente. È semplice, nella complessità. Comunque il tuo libro è "leggero", non ti resta sullo stomaco, si fa leggere con piacere.

Meno male va' (*ride*).

Il pregio è che racconta la tua nuova vita: tutto l'impianto giornalistico, conoscenze tecniche e pratiche, avere la capacità di metterle insieme, e avere quella di scrivere. E anche qui sono quattro punti.

Di fatto poi, il mestiere che facciamo: sapere un po' di tutto e cercare di mettere insieme le cose. Questo per me è era il modo migliore, l'unico che avessi, di fatto, per scrivere: fare un libro di ricette no perché non sono Gabriele Bonci, fare un libro di storia no perché non sono La Cecla o Massimo Montanari. Un libro sulla chimica, la scienza della pizza, lo leggerei volentieri ma non sarei mai in grado di scriverlo. Ho letto anche pochi libri sulla pizza, in realtà. Ma ho preso un pezzettino di tutte queste cose sperando di essere utile, e divertente.

RELATED STORY



Come mangiamo la pizza dice molto su di noi