

Vincere Master Pizzachef a 18 anni: Ian Spampatti, la carriera tutta in ascesa di un giovane pizzaiolo

Gioviale, pieno di energia, entusiasta. Ian, da giovanissimo qual è, è molto curioso e naturalmente impaziente. L'amore per la pizza lo spinge ad un continuo apprendere per migliorare costantemente il suo prodotto.

Di **Marco Colognese** - 4 agosto 2020



La Storia

Gioviale, pieno di energia, entusiasta. Del resto, un ragazzo che nel 2016 a diciott'anni si ritrova a partecipare (e vincere) Master Pizzachef, programma televisivo che lo proietta nella notorietà, ben oltre la sua Castione della Presolana nel bergamasco, difficilmente potrebbe dare un'altra impressione.

Annuncio pubblicitario





Annuncio pubblicitario

Ian Spampatti racconta *“Mi sono ritrovato catapultato nel mondo della cucina prestissimo, è una tradizione di bisnonni, nonni e genitori”*. Scuola alberghiera, un ristorante aperto da mamma e

papà a metà del primo anno di frequenza (prima ne avevano avuto un altro dal 2000 al 2012):
“Andavo a lezione, al ristorante, facevo stage, senza mai un giorno di riposo. Ho studiato da cuoco e sono stato con mia madre ai fornelli. Siamo partiti con l’idea di un ristorante-pizzeria di alta qualità. Un menu ridotto e rispettoso del territorio: del resto qui nei dintorni con la montagna la materia prima non manca.”

“Abbiamo allevatori per le carni, formaggi, erbe spontanee e funghi”. Col passare degli anni a Ian cresce la voglia di specializzarsi nella pizza, anche perché nel locale di famiglia la richiesta andava fortemente in quella direzione. Le cose funzionano, così tra poco aprirà anche la sua seconda attività: un format differente dove farà pizza in teglia alla romana con un laboratorio per la produzione di grandi lievitati.





Annuncio pubblicitario

Ian lavora con pizza classica al piatto, in pala e una proposta gourmet servita a spicchi: *“Tutti i miei impasti mirano ad avere una caratteristica comune, la leggerezza. E leggero secondo me vuol dire non solo utilizzare farine e processi giusti, perché ciò che davvero è fondamentale è la cottura. Se hai un impasto che non è al top e lo cuoci bene può anche passare, ma anche con un grande impasto se sbagli cottura ti esce una ciofecca. Ecco perché ho scelto un forno che potesse garantirmi un controllo assoluto del calore come serieS 100 di **Moretti Forni**, una macchina dalle prestazioni senza eguali. C'è poi un aspetto estremamente rilevante anche sotto il profilo dell'assorbimento di energia, perché la tecnologia di questo forno consente di regolarla automaticamente in base alla quantità di prodotto inserita, con un duplice risultato che mette insieme cottura perfetta e sostenibilità ambientale evitando ogni spreco energetico”*

Ian, da giovanissimo qual è, è molto curioso e naturalmente impaziente: *“mi guardo sempre intorno, vedo quello che fanno i colleghi e cerco sempre di imparare ed elaborare, prendere spunti e inventare qualcosa di mio. La nostra è un’attività di famiglia, mio fratello è in sala anche lui e sta per diventare sommelier della birra. Tutte le scelte che si fanno sono più difficili da partorire, è una guerra continua, anni per far capire la mia visione, la strada da seguire. La passione e la curiosità ti portano a fare il salto di qualità, qualunque sia il lavoro tu faccia, per diventare un numero uno devi continuare a crescere. Così appena posso vado a fare corsi anch’io”*.



Annuncio pubblicitario



Partecipare a un talent importante, vincendolo, lo ha proiettato mediaticamente in alto: *“forse sono stato bravo a cavalcare la cosa e ho investito nel mondo online: figurati che il mio canale YouTube ha avuto un boom che non mi aspettavo, durante il lockdown, soprattutto entrando nelle case degli appassionati”*. **Del resto la pizza, per Spampatti, è vita:** *“se potessi la divorerei a colazione, pranzo e cena. Pensa che l’anno scorso in una vacanza di dieci giorni l’ho mangiata sedici volte (ride). È un prodotto evergreen mondiale e si impara tantissimo dai colleghi a livello professionale: conoscenze che sono oro, anche per capire in che direzione vanno clienti e mercato. Cambia tutto, sempre e secondo me stiamo tornando a prodotti più popolari come la pizza classica al piatto e la pizza in teglia alla romana”*.

Ian cuoce la sua pizza classica a 360°C, quella in pala a cento gradi in meno: la precisione nelle temperature per lui è fondamentale per la caratterizzazione del risultato: *“uso biga e polish per la classica e pasta madre solida per la pala e diverse farine tra tipo zero, uno e integrale: obiettivo assoluto la leggerezza, perché quando addenti qualcosa che percepisci come leggero già ti fa star bene. Il modo in cui si trasmette il calore è del tutto basilare, insieme*

al giusto grado di umidità e qui un forno riesce a fare la prima, importante differenza. Poi c'è come stendi, come gestisci l'impasto: le nostre mani sono fondamentali e non si comportano allo stesso modo. E alla fine se non cuoci al meglio non esce come dovrebbe.

Annuncio pubblicitario





Un'altra questione importantissima è mantenere uno standard qualitativo stabile, quello che fa la differenza tra l'essere grandi o meno. In questo per esempio sono bravissimi **Gabriele Bonci e Renato Bosco**, due guru". **Ma come sono le pizze da Ian Spampatti a La Lanterna?** *"Ho una carta fissa e una lavagna che mette in evidenza i prodotti di stagione"*. Tra le gourmet c'è per esempio la "Porro" con base pomodoro, mozzarella di bufala, porro tagliato fine e saltato in padella, olive taggiasche, pomodoro siciliano secco e un'aggiunta di polvere di olive essiccate per dare un'ulteriore spinta sapida. Ora c'è l'Estiva, in pala, con bufala, crudo di Parma e fichi fionari: *"pulisco il fico, tengo solo la polpa e la metto sottovuoto con uno sciroppo di acqua e zucchero, così diventa sugoso, pieno e anche il colore si concentra. In inverno va molto quella con il Gorgonzola al mascarpone: "è ruffiana ma è buonissima."*

Le mie pizze sono condite parecchio, il prosciutto non te lo faccio solo annusare, ne metto tra l'etto e l'etto e mezzo. Come nella pizza con una base leggera di pomodoro, il grande cotto di Branchi e un'emulsione agrodolce di miele d'acacia e aceto". Infine la pizza simbolo, quella che ha fatto andare Ian in televisione ed è ancora molto amata dalla clientela: gambero crudo di Mazara del Vallo, burrata e limone. *"La vera differenza in fondo sta lì, in un prodotto cotto come si deve e con una materia prima semplice ma buonissima. Le persone se ne accorgono e capiscono"*. Bravo, Ian, avanti così.

Potrebbe interessarti anche