

400 Gradi di passione: Andrea Godi racconta i suoi progetti e il colpo di fulmine con Moretti Forni

Il pizzaiolo leccese è un professionista instancabile e sempre alla ricerca di nuove applicazioni tecnologiche per migliorare il suo lavoro. E quando ha provato la cottura perfetta di Neapolis...

16-02-2022



Andrea Godi, da Novoli (Lecce). Figlio d'arte, nel 2015 ha aperto nel capoluogo barocco, in via Adriatica 4d, la pizzeria **400 Gradi**, dove oggi utilizza *Neapolis* di *Moretti Forni*

«Oggi ho 31 anni e posso dire di aver passato buona parte della mia vita in una pizzeria. La mia, in particolare, l'ho aperta quando di anni ne avevo 24, nel 2015: non ho mai smesso di lavorare con passione, con una grande gioia per quello che sono riuscito a costruire, sono veramente felice»: basterebbero queste poche parole per raccontare la storia di **Andrea Godi**, pizzaiolo e titolare di **400 Gradi**

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/17395/ristoranti/400-gradi-andrea-godi.html>), a Lecce.

Un figlio d'arte, cresciuto quindi tra impasti e lievitazioni: «Mio padre ha avuto una pizzeria per circa 15 anni e io da ragazzino gli davo una mano, stavo dietro al bancone, ma senza particolare interesse. Quando poi ho frequentato la scuola alberghiera, ho capito che davvero avevo dentro di me una passione per questo mondo, per la cucina, e per le pizze e i lievitati in particolare. Così ho intensificato la mia presenza in pizzeria, quando ancora andavo a scuola solo nel tempo libero e nella stagione estiva, poi in pianta stabile. Inizialmente ho lavorato su un tipo di pizza croccante, sottile, di stile romano. Poi però ho sentito il desiderio di approfondire la conoscenza della pizza napoletana».



biga, lievitazione, pizza napoletana

Godi ha così frequentato un corso professionale a Napoli e l'incontro con l'associazione Verace pizza napoletana (<http://www.pizzanapoletana.org/>) è stato folgorante: «Mi sono reso conto che la pizza che volevo portare nella mia Lecce era di stile napoletano. Ho iniziato a lavorare in una pizzeria della mia città che faceva pizza napoletana, ma non ho smesso di studiare ed evolvermi, approfondendo anche la conoscenza dell'approccio di un professionista come **Renato Bosco**, sperimentando quindi con la biga e altri prefermenti, per tentare di unire questi due mondi. E' quello che ho provato a fare aprendo nel 2014 la mia pizzeria, trovando un'identità chiara e riconoscibile e riscuotendo, per fortuna, un ottimo successo da subito».

La pizza che oggi propone *400 Gradi* è il frutto di questi studi e di questi esperimenti: «Di prove ne ho fatte tante, tra successi e anche qualche disastro. Oggi però la mia pizza racconta la mia visione in modo completo, con un impasto di base fatto con biga, farina di grano tenero tipo 1, 24 ore di fermentazione, investendo sulle attrezzature che mi permettessero di fare al meglio questo lavoro. La ricerca poi è proseguita anche nelle materie prime con cui condire le mie pizze: do sempre la precedenza alle eccellenze locali, selezionando i migliori produttori delle nostre zone, anche se uso anche qualche altra delizia che arriva dal resto d'Italia. Il risultato è un impasto di stile napoletano, con una fermentazione alternativa che dà una consistenza più fragrante, e una forte identità leccese, salentina, pugliese».



Andrea Godi, pizza napoletana, lecce, pizzeria, biga

Ancora oggi, **Andrea Godi** è un professionista in costante movimento, alla ricerca di nuovi stimoli e nuove idee. E anche di tecnologie all'avanguardia che gli permettano di migliorare la qualità dei propri prodotti. Il leccese, oltre a lavorare per affermare la propria insegna, è stato fondamentale per la partenza di un ambizioso progetto di pizzerie chiamato *Cocciuto* (qui la nostra intervista (<https://www.identitagolose.it/sito/it/408/27244/moretti-forni/cocciuto-la-pizza-italiana-con-unambizione-internazionale.html>), con il fondatore **Paolo Piacentini**). E' stato grazie a questa collaborazione che **Godi** ha provato la cottura perfetta di **Moretti Forni** (<http://www.morettiforni.com/>), e in particolare di **Neapolis** (<http://www.morettiforni.com/it/prodotti/forni/neapolis>), il forno elettrico più potente al mondo, con i suoi 510°C di temperatura massima. E' stato un colpo di fulmine.



«Me ne innamorai immediatamente - racconta sorridendo - perché non ebbi da subito dubbi, quello era il futuro. E' un forno facile da utilizzare, più funzionale di qualunque altro e con delle prestazioni che sono perfette per interpretare la pizza di stile napoletano che facciamo noi. Appena ho provato *Neapolis* l'ho voluto anche da *400 Gradi* e oggi lo consiglierei a tutti i miei colleghi. Mi trovo benissimo sia per le sue performance, sia per come mi consente di gestire con estrema tranquillità la mia squadra di pizzaioli. E non bisogna dimenticare che i suoi bassi consumi energetici sono un grande vantaggio sia per l'ambiente che per chi fa impresa, liberandoci inoltre da qualsiasi preoccupazione rispetto alle canne fumarie e alle autorizzazioni collegate».



«Con *Moretti Forni* si lavora senza preoccupazioni - continua **Godi** - ottenendo la qualità massima. Devo confessare che avevo un timore: noi, durante il weekend, arriviamo a sfornare anche 900 pizze a sera. Temevo che con una mole di produzione simile, un forno elettrico non riuscisse a fornire una qualità di cottura costante: sono stato meravigliosamente smentito, *Neapolis* mantiene la temperatura in modo impeccabile, dalla prima all'ultima pizza. Anche per questo motivo, quando abbiamo dovuto aprire *Fornoh*, ci siamo affidati nuovamente alla cottura perfetta di *Moretti Forni*, scegliendo in questo caso un SeriesS (<https://morettiforni.com/serie-s/>), un forno statico davvero eclettico ed evoluto».



Infatti, proprio in queste settimane **Godi** ha anche tagliato il nastro di un suo panificio, chiamato appunto *Fornoh*, con la "h" finale, sempre nella città di Lecce, in viale Felice Cavallotti 23: «Nasce come una bakery moderna, in cui produciamo pani da 1 kg in su, con impasti particolari a base di molti grani diversi. Ad esempio stiamo facendo un progetto con il "pane da masseria", usando un grano chiamato tremminia, che non è altro che la corrispondenza pugliese della tumminia siciliana; e poi segale, farro, farine integrali... Oltre a questo stiamo lavorando sulle focacce, le pizze in teglia e ancora su altre declinazioni della panificazione. Per un entusiasta delle lievitazioni, dopo aver iniziato il proprio percorso in pizzeria credo che sia un passaggio obbligato quello di mettersi alla prova con la panificazione».

Da questa natura appassionata è originato inoltre il progetto *Fermenti*, un laboratorio che il leccese ha creato al piano inferiore di *400 Gradi*: «Oltre a usare questo laboratorio, che nel corso degli anni ho attrezzato con tutta la strumentazione possibile e immaginabile per la trasformazione degli ingredienti che usiamo per la nostra produzione, ho pensato di invitare altri colleghi pizzaioli, chef, pasticceri, per farlo diventare un luogo di incontro e

di scambio. Chiaramente la situazione generale ha un po' rallentato queste attività, ma ci tengo molto e spero di riprenderle a breve. Poi avevo anche aperto una pizzeria a Zurigo, dove abbiamo altrettanto scelto *Neapolis* di *Moretti Forni*: anche in questo caso stiamo aspettando che ci siano le condizioni per riaprire».



a cura di

Niccolò Vecchia

Giornalista milanese. A 8 anni gli hanno regalato un disco di **Springsteen** e non si è più ripreso. Musica e gastronomia sono le sue passioni. Fa parte della redazione di *Identità Golose* dal 2014, dal 1997 è voce di *Radio Popolare*

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE ([HTTPS://WWW.IDENTITAGOLOSE.IT/SITO/IT/412/631/AUTORI/NICCOLO-VECCHIA.HTML](https://www.identitagolose.it/sito/it/412/631/AUTORI/NICCOLO-VECCHIA.HTML))

Condividi

(<https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.identitagolose.it%2Fsito%2Fit%2F408%2F301-i-suoi-progetti-e-il-colpo-di-fulmine-con-moretti-forni.html&title=400%20Gradi%20di%20passione%3A%20Andrea%20Godi%20racconta%20i%20suoi%20progett>

<https://www.identitagolose.it/sito/it/408/30187/moretti-forni/400-gradi-di-passione-andrea-godi-racconta-i-suoi-progetti-e-il-colpo-di-fulmine-con-m...> 7/11