La cottura alla pala nei forni elettrici Moretti

PIZZA SOSTENIBILE ECCO I FORNI DEL FUTURO

di Luciana Squadrilli

Riduzione delle emissioni inquinanti, contenimento dei consumi, condizioni di lavoro più agevoli. Ecco perché l'evoluzione del prodotto passa anche attraverso metodi di cottura più "green". L'aria pulita batte il caro-bolletta, ma la tradizione che fine farà? Proprio la tecnologia può salvarla

Fino a non troppi anni fa, uno dei modi più affidabili per valutare la qualità di una pizzeria, e dunque l'opportunità di entrarvi, era la presenza o meno del forno a legna: bastava una rapida occhiata, anche dall'esterno, per decretare se il locale fosse "promosso" o no. Una generalizzazione, certo, che sovente però si rivelava veritiera. Per anni caposaldo della pizza napoletana, la cottura al fuoco di legna – e la conseguente abilità del fornaio, figura fondamentale della tradizione partenopea – è stata a lungo considerata insostituibile per la realizzazione di una autentica pizza "verace", tanto da essere uno dei punti del disciplinare voluto dalla Apn-Associazione pizzaiuoli napoletani, che recita: "La cottura della 'Pizza Napoletana' Stg avviene esclusivamente in forni a legno, dove si raggiunge una temperatura di cottura di 485° C, essenziale per ottenere la 'Pizza Napoletana'".

Tendenze per domani: innovazione e ambiente

Oggi però le cose sono molto cambiate e in tanti sono consapevoli di come il forno a legna sia – per quanto validissimo dal punto di vista del prodotto finale – sostituibile all'occorrenza da un modello elettrico o a gas di ultima generazione. Un cambiamento graduale ma sempre più veloce e diffuso. Molto è dovuto alla notevole innovazione tecnologica da parte delle aziende produttrici che, grazie alla ricerca su materiali, progettazione e alimentazione, hanno rivoluzionato la cottura, mettendo a disposizione dei professionisti macchine altamente performanti, capaci di garantire un risultato ottimale anche senza legna e molto più semplici da gestire da parte di personale non specializzato, per quanto sempre opportunamente formato.

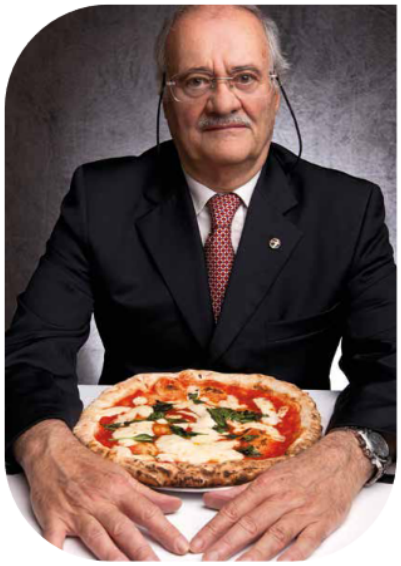
L'altro "motore" che ha spinto pizzaioli (e non solo) a essere più aperti, e le aziende a fare ricerca in tal senso, è la necessità di rendere il comparto più sostenibile, cercando soluzioni che minimizzino l'impatto ambientale di una pizza fatta a regola d'arte. Una tendenza evidenziata – di pari passo ad altri settori dell'enogastronomia – da riconoscimenti e iniziative premianti l'attenzione all'ambiente: come i Forni Verdi che, dall'edizione 2021 della classifica internazionale 50 Top Pizza, segnalano le "pizzerie ad alta sostenibilità che curano con attenzione l'approvvigionamento delle materie prime da produttori attenti alla compatibilità ambientale e rispettosi delle norme ecocompatibili e del lavoro delle persone".

La Napoletana può essere "verace" anche se cotta con particolari forni elettrici o a gas

Margherite e Marinare sfidano il futuro

Allora, cosa c'entra la cottura? Molto, certamente, anche se non è tutto. Pur essendo infatti un combustibile "naturale", la legna bruciando produce emissioni di fuliggine, polvere sottile carboniosa classificata PM10, che – sommate a quelle di impianti di riscaldamento, automobili, industrie e quant'altro – contribuiscono all'inquinamento dell'aria. Nascono così le normative sempre più stringenti che in molti paesi del mondo – in Italia variano in base a regolamenti regionali e comunali – vietano o limitano di molto l'installazione dei forni a legna. Inoltre, una non corretta gestione e pulizia di questi ultimi può lasciare sulle pizze residui nocivi alla salute. Così, il forno "napoletano" è finito tra i principali imputati, con buona pace anche dei difensori della tradizione.

«Io sono nato con il forno a legna, ma personalmente e come Avpn, l'Associazione verace pizza napoletana, siamo convinti che la sostenibilità sia importantissima. Per questo siamo sempre stati aperti alle innovazioni che consentano di portare avanti il prodotto senza modificarlo», dichiara Antonio Pace, presidente dell'associazione che ha approvato l'utilizzo di una serie di forni evoluti, elettrici o a gas, per l'ottenimento del marchio Vera Pizza Napoletana che rappresenta le pizzerie aderenti in tutto il mondo. «Quel che più conta è la qualità del risultato finale e la possibilità di dare un futuro a questo piatto, valutando energie e modalità di cottura alternative. Dalla sua nascita, la napoletana ha sempre avuto la capacità di adattarsi alle evoluzioni. Bisogna studiare modi per accompagnarla nel futuro mantenendo la sua identità». Se ne ha la prova assaggiando – senza quasi riscontrare differenze – una pizza ben fatta, stesa da mani esperte e cotta nei forni di nuova generazione.



Antonio Pace, presidente dell'Associazione verace pizza napoletana

Un semplice clic e si accende il fuoco

Una visione condivisa anche da Denis Lovatel, veneto particolarmente attento ai temi della sostenibilità a tutto tondo. Nel locale di famiglia Da Ezio

I GREEN OVEN 2022 DI 50 TOP PIZZA

Si sono aggiudicati il riconoscimento che premia la sostenibilità ambientale:

- Pupillo Pura Pizza, Frosinone
- Denis, Milano
- Pizzeria Le Parùle, Ercolano (Napoli)
- Pizzeria Gigi Pipa, Este (Padova)
- Pizzarium, Roma
- Grotto Pizzeria Castello, Caggiano (Salerno)
- Bæst, Copenaghen (Danimarca)
- Sartoria Panatieri, Barcellona (Spagna)

ad Alano di Piave (Belluno), dal forno a legna in servizio da 30 anni sforna ottime pizze croccanti, personale interpretazione della "romana", mentre ha scelto un forno elettrico per la sede milanese "Denis", aperta l'anno scorso: «A livello romantico sono ancora legato alla legna. Ad Alano uso quella dei boschi: la scelgo di persona, ne verifico la qualità e la faccio tagliare nella lunghezza che desidero. Ma altrove bisogna iniziare a chiedersi da dove arrivi, come venga trattata, se sia abbastanza asciutta. Oggi come oggi, con il percorso professionale che ho alle spalle, devo ammettere che un buon forno alternativo è più pratico da tanti punti di vista, nonostante i rincari energetici: dà stabilità di cottura e costanza di risultato, è molto più semplice da usare anche da personale poco esperto e non necessita di un lungo pre-riscaldamento. Grazie alla tecnologia posso programmarlo o accenderlo al bisogno con un clic, evitando di mandare un addetto in pizzeria molte ore prima. Inoltre, se c'è un problema tecnico, il produttore può intervenire da remoto. Ma penso anche alle aperture stagionali, come ad esempio la pizzeria dell'hotel Rosa Alpina, in Alto Adige, che seguo per la stagione estiva: devo mandare un mio collaboratore sette giorni in anticipo perché accenda il forno a legna, bruciandone tantissima per raggiungere le condizioni ottimali di cottura. La sostenibilità non riguarda solo l'ambiente e il risparmio energetico, ma anche le ore di lavoro».

Il concetto di sostenibilità non riguarda solo l'ambiente o il risparmio energetico ma anche quantità e qualità del lavoro

"A disposizione dei professionisti macchine altamente performanti, capaci di garantire un risultato ottimale anche senza legna"

Da Slow Food un patto e un manifesto

Il tema infatti è ben più ampio ed è oggetto di ragionamento da più parti. A cominciare da Slow Food, attenta tanto alla tutela di tradizioni e usanze che legano cultura e gastronomia quanto alla biodiversità e a tematiche ambientali: nel 2020 è stato aggiornato il Manifesto dell'alleanza, progetto che sollecita un "patto" tra ristoratori, pizzaioli e piccoli produttori locali per promuovere un cibo "buono, pulito e giusto" per salvare la biodiversità, privilegiando forniture locali e tradizionali e riduzione degli sprechi. Fra l'altro, contempla la possibilità di utilizzare forno a legna, elettrico o a gas e invita a fare scelte consapevoli riguardo alle emissioni legate alla cucina, a partire dall'acquisto di ingredienti da produzioni a basso impatto ambientale. «Quello sulla sostenibilità è un discorso complesso, ma purtroppo spesso si è riusciti a svuotare di significato la parola stessa» commenta Antonio Puzzi, referente sui progetti per la pizza di Slow Food e autore del nuovo libro *Il Mondo della Pizza* (edito da Giunti), sorta di manuale dove si prende in esame anche la cottura. «Slow Food, in generale, punta al bilanciamento ambientale e a una visione olistica che consideri le emissioni, il reperimento di ingredienti o materiali, la gestione del personale. Siamo stati a lungo sostenitori del forno a legna e della figura del fornaio esperto ma, davanti sia alla difficoltà di trovare personale specializzato sia all'evidente diminuzione delle emissioni registrata durante la pandemia, abbiamo preso coscienza che questa posizione fosse talvolta "insostenibile" da più punti di vista». La verità, ragiona Puzzi, è che bisognerebbe chiedersi anche quale sia la provenienza del gas e fare attenzione pure all'uso della plastica, agli sprechi o allo smaltimento degli oli esausti (elementi, questi, citati nel Manifesto).

Il modello Quick di Alfa Forni in azione. L'azienda è nata nel 1977 ad Anagni (Frosinone)

Prestazioni eccellenti dei nuovi modelli

Sostenuto dalle emergenze sempre più evidenti create dal cambiamento climatico, il trend che predilige forni a gas ed elettrici non mostra cedimenti nemmeno con il previsto "caro-bolletta" dovuto alla guerra tra Russia e Ucraina. *Linea Diretta* ne ha parlato con alcuni produttori presenti sul mercato con modelli diversi, sempre più evoluti e performanti.

«Dopo la grande crescita degli ultimi anni mi sarei aspettata un calo dovuto all'aumento dei costi delle forniture, ma non c'è stato», racconta Silvia Ortuso, direttrice generale di Alfa Forni, azienda nata nel 1977 ad Anagni (Frosinone) che ha brevettato la tecnologia Forninox™: consente di realizzare forni in acciaio Inox e refrattario combinando i vantaggi dei due materiali per ottenere prestazioni eccezionali, tra cui i modelli Quick (ibrido gas e legna) e Zeno (elettrico). «Cinque anni fa il gas rappresentava per noi il 12% del volume di affari, adesso è arrivato al 60%. E anche se con i nuovi forni, che hanno un'ottima coibentazione, riusciamo a ridurre di molto il consumo di legna, che costa meno, i professionisti continuano a scegliere la praticità delle soluzioni a gas o elettriche». Grazie a manopole, indicatori e possibilità di programmazione, infatti, questi modelli permettono di affidare la cottura anche ad addetti meno esperti e di modulare i consumi – in particolare quelli legati all'accensione del forno, molto più rapida – in base all'effettiva mole di lavoro.

Silvia Ortuso, direttrice generale di Alfa Forni

La praticità sembra insomma andare incontro alla sostenibilità, tema preso sul serio da diversi produttori: per esempio Marana, l'azienda veronese che nel 1992 ha brevettato il primo modello rotante e dal 2020 ha intrapreso un percorso green ed etico tanto nei processi di produzione e negli impatti economici, sociali e ambientali dei forni quanto nella gestione delle risorse umane, pubblicando il suo primo Report di sostenibilità.

Si è allineata pure la marchigiana Moretti Forni, "SmartBaking Company®" specializzata nelle tecnologie di cottura dei prodotti lievitati, ad alto tasso di innovazione grazie anche al progetto "incubatore" Cottura Futura che coinvolge pizzaioli, chef e pasticceri. «Crediamo che essere sostenibili significhi essere adeguati al momento e alle situazioni che si stanno vivendo – dichiara il ceo Mario Moretti –. Se l'innovazione significa in qualche modo anticipare il futuro, possiamo dire che la sostenibilità sia un po' meritarsi il presente, quindi lavorare già da subito per poter essere giusti, adeguati sia nelle cose che si fanno sia a come le si fanno». Tra i forni elettrici

Moretti ci sono quelli della serie S, dalle notevoli performance legate a risparmio energetico, compatibilità ambientale ed eco-sostenibilità, e la recente serie X, dotata dell'innovativa Inclusive Technology™ che riesce ad abbattere il consumo energetico fino al 45% e grazie alla "cottura assistita" permette di ottimizzare la gestione del personale.
Non è detto però che la cottura a legna sia spacciata e la soluzione potrebbe venire proprio dall'innovazione tecnologica. La start-up campana VesuvioBuono (nata dalla collaborazione tra l'azienda specializzata nell'abbattimento fumi Zapper e la ditta artigianale Florio Forni) ha presentato sul mercato il modello Pompeii (con due "i"), la cui struttura brevettata unisce - alla classica forma a cupola del forno napoletano e all'utilizzo di mattoni refrattari - una cappa aspira fumi e un innovativo abbattitore di fuliggine ad acqua che consente di raccoglierla prima che venga immessa nella canna fumaria, emettendo così fumi puliti e raffreddati. Il risultato? L'abbattimento di fuliggine del 95% e la riduzione dell'odore di combustione, rendendo l'installazione del forno a legna di facile approvazione da parte dell'Asl.

Il modello X100 di Moretti Forni

Il forno a legna "green" Pompeii di VesuvioBuono

NUOVI FUOCHI, LE TAPPE PRINCIPALI:

- **2014 Nasce Scugnizzo Napoletano:** elettrico, progettato dall'ingegner Giuseppe Krauss e allora realizzato dalla partenopea Izzo Forni, riproduce la cottura di un forno a legna.
- **2016 Convegno Pizza Formamentis:** una tavola rotonda sui metodi di cottura confronta i forni tradizionali con quelli elettrici e a gas di nuova generazione.
- **2020 L'Associazione verace pizza napoletana iscrive Scugnizzo Napoletano al proprio Albo dei fornitori qualificati.** Slow Food apre all'uso di forni a gas o elettrici con il Manifesto dell'alleanza dei cuochi e dei pizzaioli (ma resta auspicabile il forno a legna).
- **2021 La fiera milanese Host premia la serie SS50E di Moretti Forni con il Green Smart Label:** elevato contenuto di innovazione legata alla sostenibilità.
- **2022 L'Ufficio italiano brevetti e marchi accoglie la domanda di VesuvioBuono** per il modello a legna Pompeii, con abbattitore di fuliggine integrato.

QUANDO IL PROFUMO È SOPRATTUTTO FUMO

E il "profumo" della cottura a legna? «Non sarebbe un buon segno - spiega Antonio Pace, presidente di Avpn -. In realtà è dato dal deposito di elementi incombusti, dunque cancerogeni, o dal forno non pulito. I pizzaioli di una volta lo sapevano bene: si infornava la prima pizza solo dopo aver pulito la platea e quando la volta era completamente bianca, senza più fumo, dunque con la canna fumaria in perfetta attività. In mancanza di termometri, era l'indicazione che il forno fosse arrivato a temperatura».