

[Home \(https://www.identitagolose.it/\)](https://www.identitagolose.it/) / [Rubriche \(https://www.identitagolose.it/sito/it/13/rubriche.html\)](https://www.identitagolose.it/sito/it/13/rubriche.html)

/ [Mondo pizza \(https://www.identitagolose.it/sito/it/209/mondo-pizza.html\)](https://www.identitagolose.it/sito/it/209/mondo-pizza.html)

## Massimiliano Prete e la ricerca costante della leggerezza

Il lievitaista di origini salentine, piemontese d'adozione, ci racconta l'apertura del nuovo Sestogusto di Torino, i punti fermi del suo studio sugli impasti, i progetti su cui sta lavorando, l'importanza della standardizzazione del lavoro

27-04-2023

a cura di Niccolò Vecchia



Massimiliano Prete fotografato con uno dei suoi *serieS Moretti Forni*, presenti nelle cucine di tutti i suoi ristoranti

La rubrica in cui inseriamo questo articolo si chiama *Mondo Pizza*: giocando con questo titolo, potremmo dire che entrando in una delle pizzerie aperte e guidate da **Massimiliano Prete** (<https://www.identitagolose.it/sito/it/6/16354/chef-e-protagonisti/massimiliano.html>) si può altrettanto trovare un "mondo" dedicato alla pizza, con tante declinazioni diverse tra loro, ognuna con (deliziose) caratteristiche proprie. Come scrivono **Stefano Cavallito** e **Alessandro Lamacchia** sulla *Guida di Identità Golose 2023* (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/20197/ristoranti/sestogusto-massimiliano-prete.html>): «Una alta,

l'altra bassa, una soffice, una croccante, una lunga, una corta, una ripiena, una condita. E' un menu da perdersi, da chiudere la carta e dire: "fate voi". Ma la certezza è che qualunque delle decine di combinazioni di consistenze e sapori arriverà in tavola sarà una sorpresa di tatto e di gusto».



Massimiliano Prete nel suo nuovo locale

Tre sono i locali in cui trova la sua celebrazione questo mondo di pizza: il primo si chiama Gusto Divino (<https://www.massimilianoprete.it/gusto-divino-saluzzo/>), è il più storico e si trova a Saluzzo, cittadina della provincia cuneese da cui è partita la strada professionale di **Prete** come pizzaiolo. O meglio, come ama definirsi ed essere definito lui stesso, come "lievitista". Quindi come esperto della lievitazione, che proprio per questo suo campo di azione è in grado di trovare sempre nuove soluzioni per rendere più leggeri, digeribili, croccanti (o soffici...) e buoni i suoi impasti.







La squadra è uno dei punti fermi di ogni progetto di **Massimiliano Prete**

La seconda insegna è invece a Torino, si chiama Sestogusto (<https://www.massimilianoprete.it/sestogusto-torino/>) e la sua prima sede si trova al civico 31 di via Mazzini, nel cuore del Borgo Nuovo. La seconda invece è ancora più centrale, in via Stampatori 6, ed è la novità a cui **Massimiliano Prete** ha lavorato in questi mesi, inaugurando a dicembre 2022: «Una nuova apertura è sempre un po' traumatica per me, una specie di parto, perché io sono un perfezionista - racconta con un sorriso - ci sono molti ingranaggi che vanno messi a punto perché tutto vada nel modo giusto. Ero comunque partito per tempo con la formazione della squadra, ma devo anche ringraziare chi ci fornisce attrezzature di altissimo livello, come Moretti Forni (<https://morettiforni.com/>), che ci consente, con il controllo costante sui processi e sulle temperature, di standardizzare il lavoro e poter contare sempre su una cottura perfetta. L'ho già detto che sono un perfezionista? Il mio motto è scritto anche sull'insegna di *Sestogusto*: *pazienza, precisione, poesia*».





Sono tre caratteristiche che si individuano senza fatica nel lavoro di **Prete**. Già varcando la soglia di uno dei suoi locali: l'atmosfera calda, elegante, accogliente. Inclusiva, per tutti, ma con tocchi di raffinatezza ricercata, poetica insomma, che si scorgono dovunque si posi lo sguardo. E poi soprattutto nell'offerta gastronomica, che rimane costante in tutte le tre insegne. «Dal primo locale che ho aperto, fino all'ultimo, credo si possa trovare la mia identità, in continua evoluzione. C'è una crescita, una costante tendenza al miglioramento: in cucina, certamente, grazie alle strumentazioni di cui dicevo poco fa, che mi permettono ogni giorno di proseguire nel mio studio e nella mia ricerca, ma anche nella sala. Il mio impegno è cercare di trasmettere ai ragazzi quei valori che per noi sono fondamentali: la gentilezza, la disponibilità, la capacità di raccontare ai commensali ciò che portiamo loro nei piatti. Dalla cucina può uscire un piatto da dieci, ma quel valore si mantiene intatto solo se si riesce a comunicare il lavoro che c'è dietro, l'idea da cui nasce».





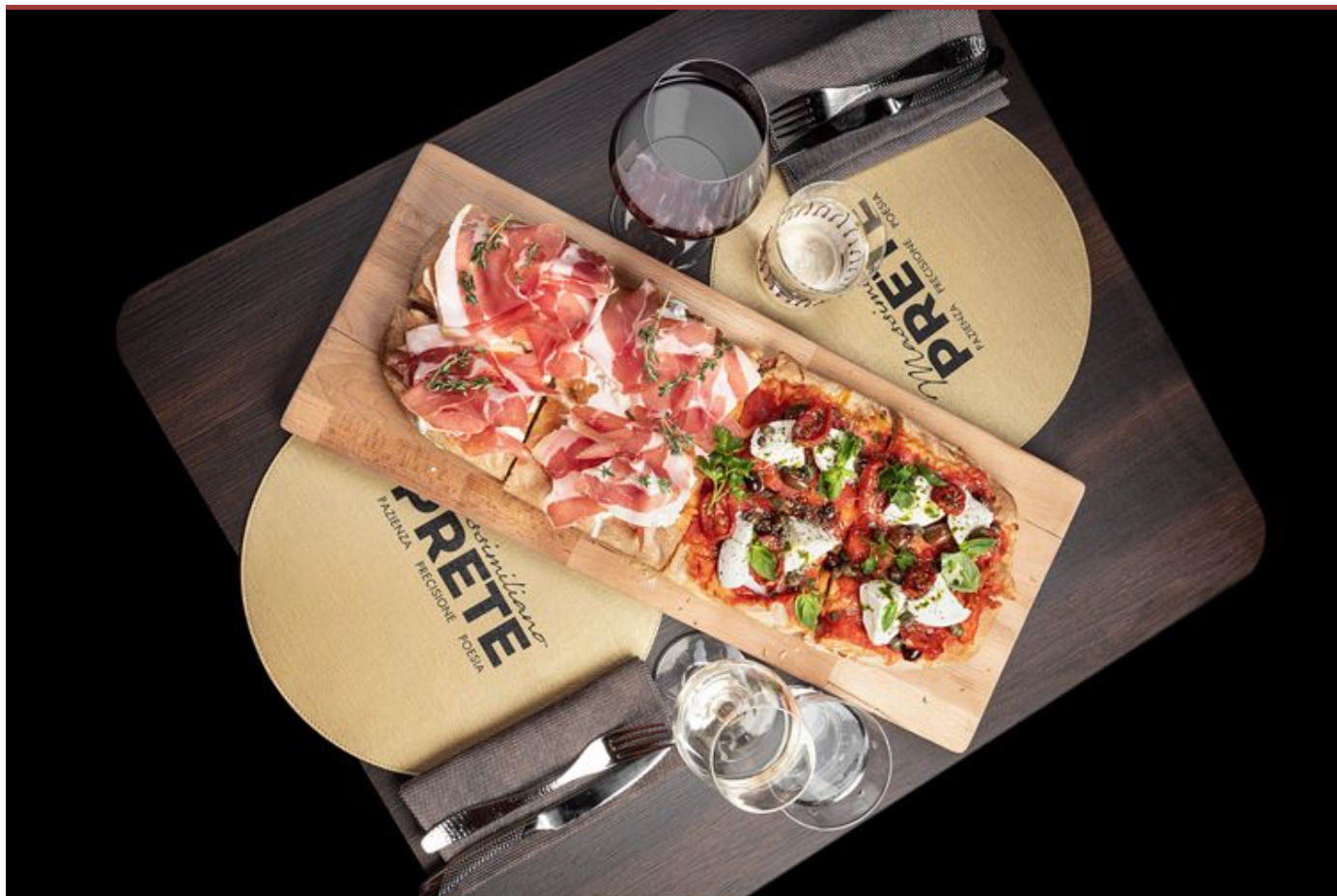


E' esattamente quello che accade da *Sestogusto*: il sorriso di chi lavora in sala è caldo e mai forzato, i dettagli di ogni impasto e di ogni preparazione vengono proposti con semplicità e approfonditi con competenza quando il cliente, incuriosito, lo chiede. Soprattutto per quanto riguarda gli impasti, le cotture, le consistenze, sono dettagli con un certo grado di complessità tecnica.





«C'è una cosa che per noi è sacra - continua nel suo racconto **Massimiliano Prete** - ed è la leggerezza. Parlando di tecniche, noi separiamo sempre due processi di lavorazione: quello fermentativo e quello di lievitazione. Purtroppo nella mia categoria spesso si fa confusione su queste cose: la leggerezza in un impasto dipende dalla fermentazione, quindi dalla trasformazione di una serie di sostanze complesse, difficilmente digeribili, in altre più semplici. Solo in un secondo momento pensiamo alla lievitazione, che indica solamente l'espansione fisica in volume di un prodotto. Avviene perché i lieviti si nutrono di zuccheri e producono gas: alcuni nostri impasti lievitano tre o quattro ore. Poi si sentono teorie per cui un impasto deve lievitare un numero di ore enorme: non vuol dire nulla e non è sinonimo di leggerezza, che dipende da altri fattori, come quanto sale viene messo nell'impasto, o quanta acqua...tutte cose che influiscono sulla fermentazione».



Per **Massimiliano Prete**, si sarà capito, questi sono argomenti molto seri, che vorrebbe venissero riconosciuti anche nelle sedi istituzionali: «È un tema sul quale ormai da molto tempo facciamo riflessioni con colleghi come **Corrado Scaglione** e **Renato Bosco**. Nell'ultimo congresso degli Ambasciatori del Gusto (<https://www.ambasciatoridelgusto.it/>), è nato un confronto molto proficuo con **Paolo Marchi**, **Franco Pepe** e tutti gli altri lieviti di *AdG*. Non siamo riconosciuti come professione dalle istituzioni, diversamente da altre figure nel nostro campo. Dobbiamo creare le condizioni perché sia riconosciuta una figura professionale, pizzaiolo, lievitaista o un altro nome ancora da definire, che identifichi un esperto di lievitazione. Un professionista che ha conoscenza dei lieviti a 360°: dal punto di vista chimico, biologico, fisico. Che abbia affrontato un percorso formativo serio e un esame che ne attesti le competenze acquisite».



Tornando alla grande varietà di stili di pizza che troviamo in carta da *Sestogusto*, la scelta si articola in *Pizz'otto - Fa croc - Croccante - Classica - Emozioni - La Pala - Speciali*. Ma quali sono le più importanti per **Prete** e le più richieste dal pubblico? «Una a cui tengo molto è certamente *Il Gambero Rosso*, con una base con farina di mais e semi di girasole, gambero rosso, lardo di Pata Negra, stracciatella, salsa guacamole, erbe aromatiche di stagione. Per me è importante perché racconta anche qualcosa del mio percorso di vita: vengo dal Salento, dove il crudo di mare è religione, ed ecco il gambero, e vivo da anni in Piemonte, dove il mais è una materia prima molto importante».







*Il Gambero Rosso*

Si tratta di una delle pizze che troviamo sotto la dicitura *Croccante*, che si distinguono per una fragranza che diventa musica al morso: un effetto ottenuto proprio con la lunga fermentazione di un impasto a base di grano evolutivo coltivato in Sicilia appositamente per *Sestogusto*, a lievitazione mista e ad alta idratazione. Noi siamo rimasti conquistati, oltre che dal *Gambero Rosso*, da *Terroir*, un *Pizz'otto* con ricotta di capra *Cascina Badin*, carpaccio di Fassona, mostarda al miele e tartufo, tartufo nero. Un assaggio profumato, pieno, godurioso. La tecnica del *Pizz'otto* crea una "nuvola di grano", grazie a un impasto soffice, etereo, che alla masticazione lascia una sensazione di piacevole scioglievolezza, mantenendo però un gusto di grano netto e riconoscibile. Questa ricetta in particolare ci riporta a un altro dei punti fermi della proposta gastronomica di **Massimiliano Prete**: la valorizzazione del territorio. Nel 2021, sempre su queste pagine, l'avevamo intervistato per farci raccontare il rapporto con i piccoli produttori della sua zona e in quell'occasione ci aveva parlato proprio dei formaggi caprini di *Cascina Badin*: vi rinviamo [alla lettura di quell'articolo](https://www.identitagolose.it/sito/it/44/27636/dallitalia/massimiliano-prete-e-martino-patti-unamicizia-nel-nome-della-ricotta-di-capra.html) (<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/27636/dallitalia/massimiliano-prete-e-martino-patti-unamicizia-nel-nome-della-ricotta-di-capra.html>) per un ulteriore approfondimento, citando solamente il menu degustazione *Orgoglio Italiano*, presentato in quel racconto e che ancora si trova in carta. Un percorso di degustazione nato per sostenere e celebrare i piccoli produttori italiani, capaci di unire eccellenza e artigianalità.





*Terroir*

In tutta questa ricerca di precisione, condotta con pazienza e tensione poetica, per citare nuovamente il motto di **Prete**, la cottura è un elemento cruciale. Ecco perché da tempo **Massimiliano** ha scelto di affidarsi a **Moretti Forni** (<https://morettiforni.com/>) e in particolare a **serieS** (<https://morettiforni.com/serie-s/>), il forno statico più customizzabile al mondo con oltre 4 milioni di combinazioni e camere dedicate ad ogni tipo di prodotto: «La cottura è fondamentale: non voglio entrare troppo nel tecnico, ma tornando al principio della leggerezza, dobbiamo tenere conto che per circa l'80% la farina è composta di amido, che nel suo stato originario non è digeribile per l'organismo. In parte viene trasformato durante la fermentazione, ma buona parte deve invece essere trasformato durante la cottura: ecco perché spesso capita di mangiare lievitati che sul momento possono sembrare buoni, ma poi risultano pesanti. Grazie alle tre camere dei *serieS Moretti Forni* che ho nei miei ristoranti, riesco a garantire le cotture perfette che richiedono i diversi impasti con cui lavoriamo. Poi la grande efficienza di questi forni ci permette di tenere sempre sotto controllo i nostri consumi energetici, calibrandoli in base alle necessità di produzione. E quando la produzione è al massimo, si vede la precisione e l'affidabilità di un forno *Moretti*: dalla prima all'ultima pizza, anche con ritmi alti, sforniamo solo prodotti omogenei: questa per noi è standardizzazione. Chiunque sia al forno, indipendentemente dalla sua esperienza, so che il risultato finale sarà quello che ho impostato con tanta sperimentazione».

Grazie alla ricerca, allo studio costante, alla possibilità di standardizzare con affidabilità assoluta i processi, **Massimiliano Prete** dopo aver appena inaugurato un nuovo locale sta ancora lavorando a nuovi progetti. E' presto per dare dettagli e diffondersi in annunci, ma siamo riusciti a estorcergli una piccola anticipazione: «E' ancora tutto da confermare e consolidare, ma stiamo pensando a Cuneo città e...all'estero, in Europa». Non possiamo dunque che aspettare con curiosità di saperne di più, con la certezza che ovunque andrà, il lievitaista salentino-piemontese porterà la sua inconfondibile leggerezza.