

7 anni o Como

ia Indipendenza
e mia moglie»



endenza

gozio storico a chiudere, ne-
ultimi tempi a Como. Di
ente abbiamo raccontato di
attro addii imminenti in via
ttesio, per esempio. I com-
rcianti sempre più spesso
o costretti ad alzare ban-
ra bianca, soprattutto se ge-
cono un'attività a condu-
ne familiare. Crisi e manca-
ricambio generazionale,
o. Ma anche affitti non più
enibili. C'è chi paga per un
negozio più di 35mila eu-
anno. «Così non si sta in
i». ■ Michele Sada

Il mago della pizza è un comasco E insegna al Cfp

«La pizza? Può essere la regi-
na anche di un cenone». Lo dice Mario
Signorile, pizzaiolo comasco di 46 anni,
il campione mondiale della pizza classica
a due nel 2014, durante dicembre impe-
gnato come docente al Cfp di Monteolim-
pino. Non c'è solo il cotechino con le
lenticchie.

«Sotto le feste le pizzerie di quali-
tà lavorano moltissimo - raccon-
ta Signorile, titolare di una pizze-
ria d'asporto a Turate - tante fa-
miglie per festeggiare ci chiama-
no anche alla vigilia. Io per con-
cludere il 2014 non posso che
consigliare la mia ultima inven-
zione. È una pizza farcita con una
base di crema di piselli, bufala,
una panure aromatica all'aglio,
polpo piastrato e capesante flam-
bè. La proponiamo con una deco-
razione di zucchine e limone a la
julienne, chips di mela e una pol-
vere di olive taggiasche». Con
questa pizza speciale, ideata in-
sieme allo chef di Anzio **Marcello
Fotia**, in aprile a Parma il pizzaio-
lo comasco ha vinto la disciplina
a due del campionato mondiale
della pizza, una kermesse a cui
hanno partecipato più di 600 spe-
cialisti da tutto il mondo. Dopo
questo oro olimpico Signorile si
è seduto in cattedra. «Al Cfp ho
tenuto a dicembre un corso sulla
panificazione, incentrato ovvia-
mente sulla pizza - spiega il fuori-
classe dell'impasto - il primo con-
siglio che ho dato agli studenti è
la serietà professionale. I pizzaio-
li devono sapere cosa danno da
mangiare. Occorre usare prodotti
di qualità, il giusto olio, la giusta
farina, scegliendo la tipologia a
seconda dell'impasto che si va a



Mario Signorile (a sinistra)

preparare, con la raccomandazio-
ne di farlo riposare dalle 36 alle 48
ore. Non possiamo far scadere il
mestiere del pizzaiolo, offrire piz-
zacce da cinque euro comprese
bibita e patatine. Questo è un
marchio della tradizione italiana
da conservare con cura». Una re-
gola essenziale secondo Signorile
è la pulizia: anche il pizzaiolo deve
vestirsi con la divisa, tenere il for-
no lido, il piano di lavoro ordina-
to, guai ad avere le mani unte e
sporche. «Per fare la pizza non
serve una laurea - ragiona Signo-
rile - ma per farla buona davvero,
per servirla come si deve, per ga-
rantire un prodotto di alta qualità
lo studio è necessario. Assicuro:
applicarsi paga. In tempo di crisi
il nostro settore lavora bene, la
pizza è una pietanza che ha prezzi
contenuti, per questo le pizzerie
assumono e cercano giovani ta-
lentuosi». ■ S. Bac.