

7 anni o Como

ia Indipendenza
te e mia moglie»



Indipendenza

gozio storico a chiudere, negli ultimi tempi a Como. Dicono che abbiano raccontato di attro addii imminenti in via Tressio, per esempio. I commercianti sempre più spesso sono costretti ad alzare bandiera bianca, soprattutto se generano un'attività a conduzione familiare. Crisi e mancato ricambio generazionale, ecc. Ma anche affitti non più enibili. C'è chi paga per un negozio più di 35 mila euro. «Così non si sta in piedi». ■ Michele Sada

Il mago della pizza è un comasco E insegna al Cfp

«La pizza? Può essere la regina 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 impegnato come docente al Cfp di Montecolimpino. Non c'è solo il cotechino con le lenticchie.

«Sotto le feste le pizzerie di qualità lavorano moltissimo - racconta Signorile, titolare di una pizzeria d'asporto a Turate - tante famiglie per festeggiare ci chiamano anche alla vigilia. Io per concludere il 2014 non posso che consigliare la mia ultima invenzione. È una pizza farcita con una base di crema di piselli, bufala, una panure aromatica all'aglio, polpo piastato e capesante fritte. La proponiamo con una decorazione di zucchine e limone a la julienne, chips di melba e una polvere di olive taggiasche». Con questa pizza speciale, ideata insieme allo chef di Anzio **Marcello Fotia**, in aprile a Parma il pizzaiolo comasco ha vinto la disciplina a due del campionato mondiale della pizza, una kermesse a cui hanno partecipato più di 600 specialisti da tutto il mondo. Dopo questo oro olimpico Signorile si è seduto in cattedra. «Al Cfp ho tenuto ad dicembre un corso sulla panificazione, incentrato ovviamente sulla pizza - spiega il fuoriclasse dell'impasto - il primo consiglio che ho dato agli studenti è la serietà professionale. I pizzaioli 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 raccomandazione di farlo riposare dalle 36 alle 48 ore. Non possiamo far scadere il mestiere del pizzaiolo, offrire pizze a 5 euro comprese bibita e patatine. Questo è un marchio della tradizione italiana da conservare con cura». Una regola essenziale secondo Signorile è la pulizia: anche il pizzaiolo deve vestirsi con la divisa, tenere il forno lindo, il piano di lavoro ordinato, guai ad avere le mani unte e sporche. «Per fare la pizza non serve una laurea - ragiona Signorile - ma per farla buona davvero, per servirla come si deve, per garantire 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 talentuosi». ■ S. Bac.