



Em busca da

VERA PIZZA

IN SEARCH OF PIZZA VERA

Nosso repórter aproveitou uma viagem pela Itália para se lançar em uma empreitada tentadora: descobrir a receita secreta das melhores pizzas do mundo comendo ao menos uma fatia em todas as cidades por onde passasse

Our reporter took advantage of a trip through Italy to undertake a tempting mission: to discover the secret recipes behind the best pizza on Earth by sampling at least one slice in each city he visited

por/by Daniel Nunes Gonçalves ilustrações/illustration Max Dalton

Ela tinha o tamanho de um prato, e sua massa com altura de 1 centímetro era coberta apenas por molho de tomate e um tiquinho de alho e orégano. Não havia uma mísera fatia de queijo, pepperoni, nada que colorisse ou enchesse os olhos. “É só isso?”, perguntei a Eugenio Lorenzano, o Gegê, simpático guia que apresentava Nápoles ao grupo. Éramos seis comilões na mesa da Trianon, uma pizzeria do bairro de Forcella fundada em 1923 e lotada em plena hora do almoço de sexta-feira. “Sim, é a tradicional marinara”, respondeu o italiano, falando o bom português com o qual já conduzira brasileiros como o escritor Jorge Amado e o pianista Nelson Pereira dos Santos.

Dei a primeira garfada. Incrível foi notar como minhas papilas gustativas jamais tinham percebido tão bem o sabor daquele despretenso disquinho atomatado. Eu estava diante de um raro exemplar de pizza liberto das fartas coberturas – muitas vezes, deliciosas – às quais me acostumei em cidades como São Paulo e Nova York. O equilíbrio entre a crocância e a maciez da massa era tal que alguns vizinhos preferiram dobrá-la para comer com as mãos. “Quanto mais simples a pizza, mais difícil fazê-la saborosa”, me explicaria, dias depois, David Bianchini, dono de uma pequena pizzeria vizinha do Coliseu de Roma, a Li Rioni – outro despojado templo da gastronomia onde eu forraria meu estômago durante uma viagem por sete cidades.

Nápoles, Sorrento, Roma, Florença, Pisa, Trieste, Milão. Em cada parada experimentei pelo menos um pedaço de pizza. Mais que me deliciar com um dos meus pratos favoritos, eu tinha uma missão ousada: investigar a receita de sucesso de uma das mais arrebatadoras criações da cozinha italiana.

It was the size of the plate, and its centimeter-thick dough was covered in nothing but tomato sauce and a pinch of garlic and oregano. It didn't have as much as a meager slice of cheese or pepperoni, nothing to colour the pizza or entice the eyes. “This is it?” I asked Eugenio Lorenzano, Gegê, the friendly tour guide who was showing us around Naples. There were six of us eating at a table in Trianon, a pizzeria in the Forcella neighborhood founded in 1923 and packed with customers during this Friday lunch hour. “Yes, this is the traditional marinara,” responded the Italian who speaks good Portuguese and who once guided such Brazilians as writer Jorge Amado and pianist Nelson Pereira dos Santos.

I took the first forkful. It was amazing to notice how my taste buds had never before sensed the taste of that unpretentious tomato-flavored disc so well. I had before me a rare example of a pizza that was free of the excessive – though often delicious – toppings which are common in cities like São Paulo and New York. The balance between the crunchy outer crust and tender inner dough was so striking that some of my neighbors chose to fold it in order to eat it with their hands. “The simpler the pizza, the more difficult it is to make it flavorful,” I was told, days later, by David Bianchini, owner of a small pizzeria that neighbors the Roman Colosseum, Li Rioni – another unassuming temple of gastronomy in which I stuffed my face during a trip through seven cities.

Naples, Sorrento, Rome, Florence, Pisa, Trieste, Milan. At each stop I tried at least one slice of pizza. More than just delighting in one of my favorite dishes, I had taken on a bold mission: to investigate the magical recipe of one of the most stunning creations of Italian cuisine.



REGINA MARGHERITA



Jamais subestime um pizzaiolo egípcio

Entrei sozinho em uma portinha do restaurante Boccanegra, de Florença, e logo pedi uma margherita. Como o movimento estava tranquilo, encostei na bancada para conversar com o pizzaiolo enquanto tomava uma taça de vinho. Mas, que decepção, o chef não era napolitano (eu achava que esta era uma condição imposta pelo RH de qualquer pizzaria...). Mohamed Medani contou que vinha do Egito e tentou me convencer: “Fazemos isso bem porque nosso povo foi o pioneiro nesta arte, que existe desde os tempos dos faraós”. Poucos minutos depois, a criação de Mohamed saiu do forno a lenha com o queijo derretendo em meio ao *cornicione*, a borda alta. Calei e consenti: estava ótima. Cinco mil anos depois de seus ancestrais criarem tanto o forno quanto a massa de pão hoje usada na pizza, o jovem egípcio provava que podia superar seus concorrentes de Nápoles – que, só por volta do ano 1000, viriam a assar discos de massa chamados de *picea*, mas que seriam os grandes difusores, graças às migrações da primeira metade do século 20, da pizza tal como o mundo conhece hoje.

NEVER UNDERESTIMATE AN EGYPTIAN PIZZAIOLO • I went alone through the front door of the Florence restaurant Boccanegra and ordered a margherita right away. As the place wasn't too busy, I pulled up a stool to converse with the pizza maker while I had a glass of wine. But to my disappointment, the chef wasn't Neapolitan (I had thought that this would have been a rule imposed by the HR department in any pizzeria...). Mohamed Medani told me that he had come from Egypt and tried to convince me: “We do this well because my people are pioneers in this art, which has existed since the era of the pharaohs.” A few minutes later, Mohamed's creation came out of the wood oven with cheese bubbling in the middle of the *cornicione*, the upper crust. I kept quiet and consented: it was great. Five thousand years after his ancestors had created the oven as well as the dough that's used in pizzas nowadays, the young Egyptian proved that he was fully capable of besting his Neapolitan counterparts – who, only in the year 1000, began to roast discs of dough known as *picea*, but which would later be great purveyors, thanks to early 20th century immigration, of pizza as it's known around the world today.



Tradições existem para ser respeitadas

Você espera uma hora na fila, do lado de fora do restaurante, mesmo em um dia de chuva, e, quando se senta à mesa, só há dois sabores no cardápio: marinara e margherita. Para que mais? Com fama de melhor pizzaria de Nápoles, a L'Antica Pizzeria Da Michele existe desde 1870, fica entre aquelas típicas ruelas repletas de roupas nos varais e recebeu até Julia Roberts para as filmagens de *Comer, Rezar, Amar*. As mais de mil unidades vendidas diariamente comprovam que pizza boa é pizza básica. Não precisa de invenções como massas grossas, bordas recheadas, ketchup ou coberturas pesadas como a da brasileira frango com Catupiry. A simplicidade da versão margherita explica por que o prato agrada dos pobres ao nobres. Ela é feita com *mozzarella* de búfala ou queijo *fior di latte* (feito com o melhor leite de vaca), tomate das fraldas do Vesúvio e manjeriço, reproduzindo as cores branca, vermelha e verde da bandeira italiana. Concebida em 1889 para homenagear a recém-unificada Itália durante a visita do rei Humberto I e da rainha Margherita à cidade, acabou batizada de *regina Margherita* e viria a se tornar a mais emblemática das pizzas do planeta.

TRADITIONS ARE THERE TO BE RESPECTED • You wait for an hour in line outside the restaurant, even on a rainy day, and, when you finally sit at a table, there are only two flavors on the menu: marinara and margherita. What more could you ask for? With a reputation for the best pizza in Naples, L'Antica Pizzeria Da Michele has been in business since 1870, sits among the typical narrow streets filled with populated clotheslines and it even welcomed Julia Roberts during the filming of *Eat, Pray, Love*. The more than one thousand units sold there everyday are proof positive that good pizza is simple pizza. There's no need for such inventions as deep dish, stuffed crusts, ketchup or heavy toppings such as the Brazilian chicken with Catupiry. The simplicity of the margherita version explains why the recipe pleases peasants and nobles alike. It's made with *mozzarella* or *fior di latte* cheese (made with the best cow's milk), tomatoes from the foothills of Vesuvius and basil, reproducing the white, red and green of the Italian flag. Conceived in 1889 to pay homage to the newly unified nation of Italy during King Umberto I and Queen Margherita's visit to the city, it ended up with the name *regina Margherita* and became the most emblematic pizza on the planet.

Prefira ingredientes do sopé do vulcão

Atenas, Lima, Istanbul, São Paulo, conformem-se. Seus restaurantes nunca farão a melhor pizza do mundo porque eles não estão em Nápoles. OK, foram os gregos que fundaram a bela cidade à beira da baía há quase 2.700 anos. Se não fosse o Peru, a Europa não teria conhecido o tomate, que se deu tão bem nas terras do entorno do vulcão Vesúvio, vizinho de Nápoles. E sem os búfalos indianos presenteados pelo sultão otomano Ahmed VI para o rei de Nápoles Carlos III (que tinha assinado a paz com os turcos), por volta do ano 1750, os campos da Campanha não produziram a *mozzarella* original, a de búfala (só mais tarde o queijo das vacas entraria em cena). E há, ainda, o azeite, fundamental na culinária mediterrânea. “A conjugação única de ingredientes locais faz ser especial o sabor das pizzas de Nápoles”, orgulha-se Tonino Grieco, um napolitano radicado em São Paulo e sócio da Veridiana, pizzaria que oferece workshops a pizzaiolos aprendizes e onde eu havia comido na véspera da viagem. Embora seja possível importar da Itália azeites, a chamada farinha *grano duro 00* e os famosos molhos de tomate San Marzano estando em qualquer ponto do planeta, outros ingredientes como a *mozzarella* de búfala e o *fior di latte* da Campanha só podem ser consumidos frescos ali mesmo, em Nápoles.

OPT FOR INGREDIENTS FROM THE FOOT OF THE VOLCANO • Athens, Lima, Istanbul, São Paulo, get used to it. Your restaurants will never have the best pizza in the world because they aren't in Naples. OK, it was the Greeks that founded the lovely city on the edge of the bay almost 2,700 years ago. If it weren't for Peru, Europe would never have even had tomatoes, which grow so well around Mount Vesuvius, just outside Naples. And without the Indian buffalos given as a gift from the Ottoman sultan Ahmed VI to the king of Naples Charles III (who had signed a treaty with the Turks), around the year 1750, the fields of Campagna wouldn't produce the original *mozzarella* – buffalo *mozzarella* (it was only later on that cheese from cows would appear). And then there's olive oil, fundamental in Mediterranean cuisine. “The unique combination of local ingredients is what makes the flavor of Neapolitan pizza special,” proudly states Tonino Grieco, a native of Naples who now resides in São Paulo and is part-owner of Veridiana, a pizzeria offering workshops to novice pizza makers and the place where I dined on the eve of my journey. And while it is possible to import, from Italy, olive oil, the so-called *grano duro 00* flour and the famous San Marzano tomato sauce to anywhere on the planet, other ingredients, like *mozzarella di bufala* and *fior di latte* from Campagna, can only be consumed fresh there in Naples.

PIZZA ALLA ROMANA



Roma, Itália



Pisa, Itália



Florença, Itália



São Paulo, Brasil



New York, USA

Adapte-se e poderá conquistar o mundo



Como legítima cidadã do mundo, a pizza vem assimilando adaptações aonde quer que vá. Mesmo na Itália pode-se comer versões nada ortodoxas com aquela massa grossa típica das tortas, caso das pizzetas, ou em fatias – como experimentei em Sorrento, Trieste e em Pisa (cujo nome, não custa lembrar, nada tem a ver com o prato...). Se no berço italiano a pizza que predomina é pequena, a que se popularizou mundo afora tem tamanho grande, é fatiada e escolhida em menus com dezenas de sabores e ingredientes locais. Mesmo em Milão, onde terminou minha epopeia gourmet, encontrei combinações raras – como a ortolana, coberta por queijo e vegetais grelhados. Em São Paulo, a expressiva colônia italiana consagrou a pizza como um prato de consumo noturno, especialmente por famílias aos domingos (e com um queijo mussarela que nada tem a ver com o italiano). “Para cair no gosto do público do Rio de Janeiro, tivemos de acrescentar queijo à maioria dos sabores”, conta o diretor de operações Vinícius Abramides, da premiada pizzeria Bráz – onde comi na volta da viagem (viu como gosto de pizza?) e que sedia, todo mês de junho, o Festival Fora de Série, com ingredientes e preparos tipicamente napolitanos. Seja original como em Nápoles ou adaptada a outras culturas, a pizza conquistou o planeta como nenhum outro prato, em uma expansão que faria inveja ao Império Romano.

KEEP ADAPTING AND CONQUER THE WORLD • Like any legitimate citizen of the world, pizza gives way to adaptations wherever it goes. Even in Italy you can find some far-from-orthodox versions with thick crusts usually used in pies, in the case of mini pizzas or pizza slices – which I sampled in Sorrento, Trieste and Pisa (whose name by the way has nothing to do with this food...). If in its Italian birthplace, the small pizza is dominant, it became popular around the world in its larger form, sliced and chosen on menus with dozens of flavors and local ingredients. Even in Milan, where my gourmet odyssey came to an end, I found rare combinations – like the ortolana, covered in cheese and grilled veggies. In São Paulo, the influential Italian community consecrated pizza as a dish for nighttime consumption, especially for families on Sundays (and with a type of mozzarella cheese that’s nothing like the Italian kind). “In order to appeal to the public in Rio de Janeiro, we had to add cheese to the majority of the pizza flavors,” says the director of operations Vinícius Abramides, of the award-winning pizzeria Bráz – where I dined upon returning from my trip (can you tell how much I like pizza?) and which hosts, every June, the Festival Fora de Série, with typically Neapolitan ingredients and preparations. Whether done in the original Naples tradition or adapted to other cultures, pizza has conquered the world as no other food has, in an expansion that would make the Roman Empire jealous.

Melhor amassar com as mãos sobre o mármore

Parecia coisa de criança. Em cada pizzeria a que eu chegava, passava um tempo ali, atrás dos vidros nos quais sempre se exibem os pizzaiolos, observando cada detalhe do trabalho artesanal. Também egípcio, o bigodudo Adel El Rify, da Li Rioni romana, contou que preparava a massa duas horas antes e a deixava ali, na forma de uma bola imperfeita, descansando. Só quando chegava o pedido ele pegava uma porção e amassava, com um rolo, na bancada de mármore. “Acho o mármore mais higiênico que a madeira”, contou ele, que moldava o círculo, pintava-o com o molho e jogava a cobertura em apenas três minutos. Vi pizzaiolos mais puristas preferindo amassar com as mãos. Outra polêmica diz respeito ao azeite: os ortodoxos são radicalmente contra colocá-lo antes de a massa ir ao forno. Quando nossa pizza romana ficou pronta e veio à mesa, uma surpresa: “É melhor que a de Nápoles”, votaram três dos seis presentes. Os outros três preferiam a napolitana menos crocante. Alguns romanos se atrevem a dizer que fazem pizza melhor que os napolitanos. Ao menos em nossa pequena disputa caseira, deu empate.

BETTER TO KNEAD THE DOUGH ON MARBLE • It seems like kids’ stuff. In each pizzeria I visited, I spent some time there, behind the glass which always displays pizza makers at work, observing each artisan detail. Also an Egyptian, the mustached Adel El Rify, at Rome’s Li Rioni, explained that he prepared the dough two hours ahead of time and left it there at rest, in the shape of an imperfect ball. Only when he received an order did he break off a portion and knead it with a roller on a marble counter. “I think that marble is more hygienic than wood,” he said, while molding a circle, smearing it with sauce and throwing the topping on in less than three minutes. I saw more purist pizza makers who preferred to knead it with their hands. Another controversy has to do with the olive oil: the orthodox are radically against using it before the dough goes in the oven. When our Roman pizza was ready and arrived at our table, we were surprised: “It’s better than in Naples,” voted three of the six present. The other three preferred the less crunchy Neapolitan version. Some Rome natives dare to say that they make better pizza than the Neapolitans. At least at our little roundtable dispute, it ended in a tie.

INFO – NÁPOLES/NAPLES: L’Antica Pizzeria Da Michele – Via Cesare Sersale 1/3, tel. (+39 81) 553-9204, www.damichele.net; Trianon – Via Pietro Colletta 42/44/46, tel. (+39 81) 553-9426; ROMA/ROME: Li Rioni – Via SS. Quattro 24, tel. (+39 06) 7045-0605; FLORENÇA: Boccanegra – Via Ghibellina 124/R, tel. (+39 055) 200-1098, www.boccanegra.com; SÃO PAULO: Bráz – Rua Graúna 125, Moema, tel. (+55 11) 5561-0905, www.casabraz.com.br; Veridiana – Rua José Maria Lisboa 493, Jardins, tel. (+55 11) 3559-9151, www.veridiana.com.br

AGRADECIMENTOS ESPECIAIS / SPECIAL THANKS TO: ENIT – Agência Nacional Italiana de Turismo/Italy’s National Agency for Tourism (www.enit.it); SIT Italy (www.sit-italy.com); Danilo Morales (www.pasionitaliana.com); guia/guide Eugenio Lorenzani (gege.lorenzani@inwind.it)