

Stare a casa... che pizza!

FRANCA VALERI
IL SECOLO DELLA NOIA



Quando facciamo qualcosa di noioso, solitamente sbuffiamo e diciamo: “Che pizza!!”. Pare che questa espressione derivi dal fatto che, essendo la pizza qualcosa di piatto, denoti con la sua forma una sorta di monotonia e quindi di noia.

Franca Valeri, autrice de “Il secolo della noia” ritiene che il 2000 sia (almeno il primo ventennio del terzo millennio) un secolo piatto, senza grosse novità, a differenza delle aspettative, di pronostici, alcuni, per fortuna, anche sbagliati. Certamente l’attrice, scrittrice e saggista nel secolo precedente ha avuto una vita decisamente più movimentata e motivata; ora, anche con dati autobiografici, può fare un sereno confronto dall’alto dei suoi 99 anni (il 31 luglio ne avrà 100). L’ironia che sempre ha contraddistinto Franca Valeri non ci risparmia però momenti di seria riflessione: la noia è nel fare o nello

scopo di ciò che facciamo? Approfittiamo per ripensare ed eventualmente cambiare direzione alla nostra vita...

Consigli di lettura

Franca Valeri, *Il secolo della noia*, Einaudi 2019

Inutile dire che non sono d’accordo sulla noia riferita alla pizza. Quando c’è la pizza c’è sempre allegria, nel farla e nel mangiarla. Oggi le pizzerie farciscono la pizza nelle maniere più fantasiose e gustose, possiamo trovarvi gli ingredienti più disparati, ma anche l’impasto non è lo stesso di una volta, è ottenuto da selezioni di farine particolari e da lieviti “veloci”.

Un tempo non era così, la farina era quella macinata, ricavata dal proprio grano o quella comperata in grossi sacchi di carta spessa e ambrata. L’impasto della pizza era quello del pane: lievito madre, lasciato dalla panificazione della settimana precedente, acqua e farina. Al centro dell’impasto si faceva un segno di croce e mentre lo si tracciava si recitava questa invocazione: “Santa Rosa, ben lieviti e meglio si cuocia”.

Ma come si farciva la pizza? Io la ricordo all’olio, con il pomodoro profumato di tutti gli odori che dava l’orto, a volte con le alici, con tante verdure e poi con le patate a cui si potevano aggiungere le salsicce. La mozzarella era sostituita dal formaggio fresco fatto in casa, per chi lo apprezzava.

Ma vediamo come oggi possiamo recuperare quei sapori, facendo finta di aver già fatto l'impasto del pane, nella madia, formato i filoni e messi a lievitare sopra la tavola, coperti da quella lunga tovaglia, il "mantile", acceso il forno a legna, aspettato che il cielo (del forno) "imbiancasse" e finalmente, con un po' di impasto, facciamo le nostre pizze.

Ingredienti per un 1 kg circa di farina (4 pizze di medie dimensioni)

½ panino di lievito di birra (15 gr circa)

½ bicchiere d'olio di semi

Acqua q.b.

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di sale

Far sciogliere in una terrina capiente il lievito di birra in un bicchiere d'acqua tiepida, aggiungere un cucchiaino di zucchero e 4-5 cucchiari di farina, impastare la pastella per formare il lievito. Lasciare riposare per circa un'ora. Se si ha fretta, la prima lievitazione del lievito si può anche trascurare. Aggiungere la farina, il sale, l'olio e acqua quanta basta per farne un panetto morbido e che non si attacchi alle mani. Il panetto ottenuto va coperto e lasciato lievitare per circa un'ora. Ungere con poco olio delle teglie a bordi bassi. Stendere parte della pasta sulla teglia, aspettare che lieviti di nuovo e farcire con i vari ingredienti. Infornare a forno caldissimo, alla massima temperatura consentita dal forno domestico, di solito intorno 230-240 gradi. In un normale forno statico si può utilizzare questo sistema: spostare, prima di accendere il forno, la grata nella posizione più alta, far arrivare il forno a temperatura, poi infornare, facendo cuocere la pizza prima sulla base, a contatto con la platea del forno, poi quando la pizza è cotta sotto, spostarla tutta in alto e infornare contemporaneamente un'altra pizza in basso. La pizza si deve cuocere ad alte temperature e nel minor tempo possibile.



Per fare le pizze con i condimenti che abbiamo anzidetto, occorre prima pulire le verdure e cuocerle in forno, mentre le patate è bene che siano già bollite, pelate, tagliate a fettine sottili e condite con olio, sale, pepe e rosmarino.





Se la pizza è, per alcuni, noiosa, non lo è di certo *La dolce noia* di Matteo Bonadies che, a dispetto del titolo, con il suo romanzo ci suggerisce delle profonde riflessioni sulla noia. Non si deve confondere la dolce noia con il dolce far niente, piuttosto essa è l'apprezzamento della tranquillità dovuta alla serenità, alla consapevolezza che tutto è andato bene, al pacato riscontro che le cose stanno seguendo un corso apprezzabile. Attraverso la dolce noia avvertiamo quasi un distacco con il reale, come un sogno che serve a rigenerarci, a farci godere di ciò che abbiamo, ad allontanarci dalla frenesia del lavoro e della vita quotidiana. E' in fondo la strada per arrivare alla nostra pace interiore, al benessere psicofisico cui tutti aspiriamo.

Consigli di lettura

Matteo Bonadies, *La dolce noia*, Bonferraro 2019

Dello stesso autore si segnalano anche:

Il trauma dell'abbandono, Bonferraro 2018

L'era della disumanità, Bonferraro 2018

Grand Hotel Missori, Bonferraro 2017

Sulla corsia degli 80, Bonferraro 2016

N. B. I libri che non possiede bct, possiamo farteli avere tramite il servizio ILL, il prestito interbibliotecario.

FN

