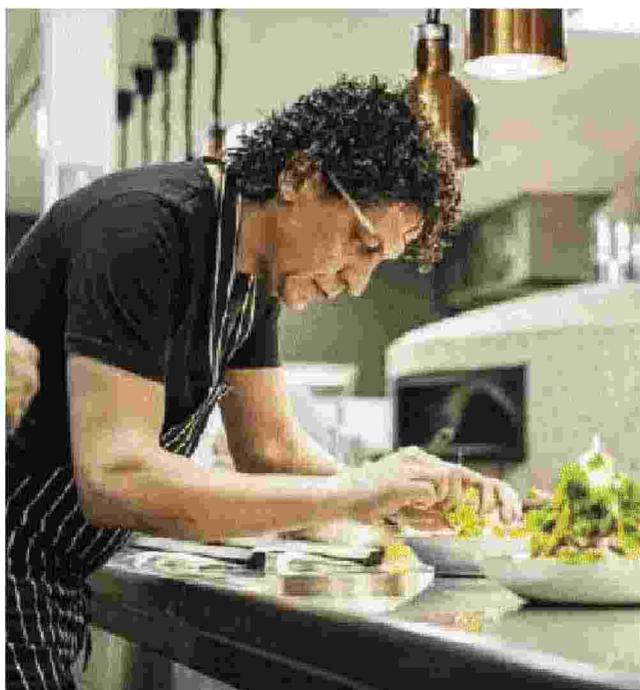


La pizza alla 'nduja dello chef Mazzei

di FRANCO MAURELLA

«QUANDO l'impasto, la salsa di pomodoro e la mozzarella smettono di essere semplici ingredienti e diventano pizza?». È quanto ha chiesto il giornalista inglese di Bloomberg, Richard Vines, allo chef Francesco Mazzei che a Londra ha messo su ristoranti rinomati (L'Anima, Sartoria, Radici e, ultimo per nascita, Fiume, l'unico ristorante rinomato a Londra che è anche pizzeria). Nei suoi ristoranti londinesi lo chef calabrese originario di Cerchiara di Calabria non ha mai inserito nel menu la pizza. Gli sembrava una pietanza poco adatta ad un ristorante che, per quanto promuovesse e celebrasse la cucina calabrese e del sud d'Italia, rimaneva pur sempre raffinato per il gusto e l'estro in cucina del grande chef. Dunque, ci si chiederà, come è arrivato alla pizza Mazzei. Presto detto. Nel corso di un talk-show tenuto nella sua Cerchiara per presentare il ricco volume "Mezzogiorno", libro di ricette meridionali (tradotto dall'inglese in Italia da Rubbettino), Francesco Mazzei raccontò un aneddoto sulla sua pizza alla 'nduja. Al tavolo, insieme allo chef, c'erano il sindaco Antonio Carlomagno, esperti del settore ed il consigliere regionale Orlandino Greco. «Vennero a chiedermi di preparare una pizza – raccontò Mazzei – per la catena Pizza Express. Io non volevo farla perché ritenevo sminuisse il mio ruolo di master chef. Alla fine mi offrono così tanti soldi che non potei rinunciare a preparare la pizza. Con un po' di puzza sotto il naso, la feci alla 'nduja con la convinzione che essendo piccante gli inglesi non la mangiassero. Ed invece, fu un successo strepitoso tanto che la 'nduja è diventata un must in Inghilterra. Solo negli ultimi due anni Pizza Express ha comprato due milioni di sterline di 'nduja in Calabria». Ora, nel nuovo ristorante "Fiume", insieme alla cucina amata da Mazzei che promuove i prodotti della sua terra, dai latticini pugliesi, al caciocavallo silano, ai salumi calabresi, ai piselli di Montegiordano, ai limoni di Rocca Imperiale e all'arancia "Biondo tardivo" di Trebisacce, vi è anche la possibilità di gustare eccellenti pizze. La Stampa di Torino ha dedicato un reportage a Francesco Mazzei. Claudio Gallo, corrispondente da Londra



Lo chef Francesco Mazzei

scrive: «Prima di lui c'erano riusciti solo i Romani guidati dall'imperatore Claudio. Ora a conquistare Londra è lo chef calabrese Francesco Mazzei».

Tre ristoranti nei quali i piatti hanno nomi e profumi italiani, la partecipazione come giurato alle ultime edizioni di Masterchef Uk e ora anche il libro "Mezzogiorno" che, dopo aver scalato le classifiche inglesi con 80 ricette tricolori, arriva anche nella versione italiana dall'editore Rubbettino, anche lui – forse un caso – calabrese.

Così cominciò a firmare la "Calabrese", la pizza con la 'nduja, per Pizza Express. In breve divenne la più venduta nel mondo dalla catena. Oggi è un must a Dubai, ad Abu Dhabi, a Hong Kong.

«Quest'estate – racconta – a Spilinga, il paese dove è nato il salame piccante, mi hanno dato un premio». Curiosamente, a Spilinga si dice "'ndugia", proprio come la pronunciano gli inglesi.

La pizza alla 'nduja dello chef calabrese Francesco Mazzei. È tra i piatti più richiesti nel suo ristorante londinese "Fiume"

