



Giuseppe Rizzo, per tutti "Beppe", patron Dell'Angolo di Vittuone

## L'angolo di Vittuone, dove la "pizza contemporanea" è arte

*Da Beppe Rizzo, pani, panettoni e pizze d'autore proposti in affascinante abbinamento gourmet con i vini di una grande cantina*

➔ MARCO GATTI

**D**a pizza con la p minuscola. A Pizza con la P maiuscola. Se c'è un settore, del mondo del gusto, che ha vissuto un cambiamento che si può definire una vera e propria rivoluzione, è quello delle pizzerie. Meglio, di quei locali dove dopo aver proposto il prodotto simbolo italiano, in versioni così anonime da averne svilito il valore, i titolari, anche nei casi in cui gli affari andavano bene, hanno accettato la sfida di rimettersi in gioco, e vedendo

lontano, rischiando, qualcuno addirittura ripartendo da zero, hanno abbracciato la filosofia della massima qualità. Il risultato è stato quel movimento che sta ridando piena dignità alla pizza. Un fenomeno che si può paragonare solo a quanto accaduto nel mondo del vino, grazie al lavoro dell'Associazione Italiana Sommelier, cui si deve la svolta che ha creato quella cultura di cui oggi beneficiano ristoratori, produttori, clienti. Le parole chiave su cui si sta giocando questa nuova avventura, sono: "lie-

vito madre" e "pizza contemporanea". Tra i protagonisti di maggior talento di questa generazione di nuovi artisti pizzaioi, Giuseppe Rizzo, per tutti "Beppe", patron del Dell'Angolo di Vittuone (via Villoresi, 71 - tel. 029022577), in provincia di Milano, locale che è già stato insignito del Premio Golosario come Migliore pizzeria gourmet d'Italia. I segreti con cui questo vero fuoriclasse ha raggiunto l'eccellenza? Innanzitutto la filosofia di distinzione che Rizzo ha sposato sin dai suoi esordi, quan-



che vi attende a due passi dal casello di Arluno, con un'ampia sala luminosa, e uno splendido giardino, due ambienti che sono l'ideale anche per stare insieme a parenti e amici. Se forno e fuoco, saranno l'anticamera della felicità, i due fattori che fanno la differenza sono il lievito madre e i diversi impasti.

**È** qui che si svelano l'arte e la conoscenza, con l'esito di una "pizza contemporanea" e di focacce che si segnalano per digeribilità e gusto di inarrivabile eleganza. Si esce con la voglia di tornare appena possibile, gustando "La" pizza per eccellenza, ossia la "Margherita" che è proposta in diverse varianti, che vanno da "La Basilico" che ha impasto Verace con farina 0 e cornicione alto di dimensione ridotta, a quella "Al vapore", molto soffice e leggera e cotta al vapore, appunto, in padellino, fino a "La Campana" dall'impasto classico poco alveolato leggermente croccante con farina di tipo 1. Per chi ama "La Tradizione", non manca la "Verace", realizzata secondo discipline napoletane, con impasto con farina tipo 0, tipo 1 macinata a pietra e lievito madre rinfrescato tutti i giorni con cornicione alto di dimensioni ridotte. E ancora nella versione "Innovazione" dove l'impasto è formato da un mix di farine di tipo 1 (Petra1, Petra5 e Petra9) e la pizza esternamente è croccante e all'interno soffice. Piuttosto che nella versione "Tuttoilgrano" con impasto con farina macinata a pietra che utilizza tutto il chicco di grano. E "Pala romana", da veri ghiottoni, visto che l'impasto dall'alveolatura molto pronunciata risulta al palato di goduriosa croccantezza. Segnalato che qui ci sanno fare, e benissimo, anche ai fornelli, per cui nel segno della spesa quotidiana e della stagionalità ci sono anche proposte di cucina. Va detto che il pane preparato quotidianamente è una tentazione e che la colomba e il panettone sono da guinness di bontà, tra i migliori che si possano gustare. A rendere la sosta gastronomica qui un'esperienza memorabile, tuttavia, sarà il piacere degli abbinamenti, frutto del lavoro meticoloso con cui Rizzo ha studiato come meglio sposare i vini e le differenti consistenze e le diverse farciture. Un modo innovativo di proporre la pizza, che la ricolloca nel ruolo di eccellenza che merita. ■

do, pur essendo l'attività dei genitori ben avviata, subentrando a loro, ha scelto di seguire i corsi all'Università della pizza di Vighizzolo d'Este (fino a diventarne oggi uno dei docenti più stimati) e ha investito tutto sulla qualità, arrivando a proporre pizze che, realizzate con le farine Petra® del sommo Molino Quaglia e farcite con ingredienti che sono il meglio dell'agroalimentare italiano, sono veri e propri capolavori golosi. Poi l'attenzione all'ospite, con l'atmosfera che riesce a creare nel suo locale, dove il gusto si sposa a una informalità sapiente che fa sentire a casa.

del recente passato, per cui, con le pizze venivano servite solo birre industriali o bibite gasate, per quanto riguarda gli abbinamenti, ha creato una cantina di affascinante ampiezza e valore, che racconta la sua passione con una selezione di vini, champagne e birre artigianali che fa la felicità dei palati più esigenti. Esempio ulteriore di come la cura del dettaglio sia assoluta, un'altra chicca, ovvero il suo servire a chiusura del pasto un grande caffè (è firmato da chi porta avanti l'opera dell'indimenticabile, e troppo presto volato tra gli angeli, Giovanni Frasi). Un'attenzione fino a qualche anno fa inimmaginabile in una pizzeria, e ancora oggi, ultimo assaggio su cui, ahinoi, non è affatto insolito cadano pure ristoratori famosi. Morale, in questo bel locale

**U**ltimo, ma non ultimo, la cura dei particolari e la professionalità, per cui, Beppe, che è anche sommelier, a dispetto della consuetudine