

« *The Italian Dream* »

C'est en lisant un article où le Président américain Barack Obama honorait une pizzeria qui connaissait un succès fulgurant, que Massimo a décidé de suivre cette même route, celle de la vraie Pizza Napolitaine !

L'engouement que celle-ci suscite en Amérique du nord et au Japon l'a motivé pour devenir également l'ambassadeur et le défenseur de la traditionnelle Pizza Napolitaine. (A ne pas confondre avec la pizza Romaine qui est plus épaisse et plus grasse, et que l'on appelle également *focaccia* !)

Pour ce, à l'aube de ses 30 ans, Massimo entreprend un virage à 360° dans sa carrière professionnelle, il abandonne sa calculatrice et range son diplôme en sciences économiques au vestiaire.

Il décide de rejoindre la terre promise pour y rencontrer le Messie de la « Pizza Napolitaine », Enzo Coccia. Pendant les premiers jours, il ne fait que pétrir et rouler des pâtons à en perdre la raison... Il demande alors à passer à la vitesse supérieure, pour apprendre autre chose, mais la réponse est catégorique. Furieux, le maître lui fait comprendre qu'il ne faut pas brûler les étapes ! C'est non sans de nombreux sacrifices et des heures de dur labeur, qu'après plusieurs semaines, il ramène enfin dans ses valises tous ces secrets napolitains.

Une pizza mérite toutes les attentions, chaque élément est d'une importance capitale ! L'air ambiant pour la levée de la pâte (10 à 12 h minimum), le type de farine, le sel... Il faut ensuite abaisser la pâte, toujours à la main et du bout des doigts (jamais avec un rouleau ceci pour éviter que l'air ne s'échappe) tout en gardant une corniche pour éviter que la sauce ne s'écoule. Au niveau du nappage également, la qualité de tous les produits est primordiale ! De vraies tomates San Marzano del Vesuvio, cultivées au pied du volcan, la mozzarella de bufflonne de Campana exclusivement... Le tout sous les dénominations D.O.P., bien sûr.

Ce sont également des ingénieurs venus directement de la baie de Naples qui ont construit, selon les traditions ancestrales, un magnifique four de 120 cm de diamètre trônant comme les joyaux de la couronne à l'arrière de cette magnifique pizzeria.

On y entend le bois qui crépite sur le côté... Ce four atteint facilement une température approchant les 500°C, 60 secondes environ suffisent pour y cuire la pizza. Il faut signaler également, et c'est important, que la vraie

pizza Napolitaine se fait toujours minimum avec 2 pizzaioli, le premier élabore la pizza et le second s'occupe du four à bois afin de garder une chaleur constante tout en étant attentif à la juste cuisson et à ne pas brûler les précieux ingrédients.

En 2014, pour récompenser tous ses efforts, Massimo obtient le prestigieux titre AVPN (Association de la Vrai Pizza Napolitaine) ; sa pizzeria est la 463^e dans le monde à l'avoir (actuellement la seule dans le Benelux).

G. Toninato Rapporteur Culinaire