

VareseNews

Pizza di Cracco e polemiche social : “Ricominciamo a mangiare, prima di parlare”

Pubblicato: Martedì 13 Marzo 2018



Quella della **pizza di Cracco** sembra una delle principali questioni nazionali, da quando il noto chef stellato ha aperto il suo ristorante /bar/bistrot in Galleria Vittorio Emanuele a Milano, uno dei posti più famosi – e prestigiosi, per i locali – del mondo.

Scandalizza l'aspetto, che viene considerato “non ortodosso” e persino “offensivo della pizza” e il **prezzo, 16 euro**. E a scatenare questo putiferio è stata **una foto con lo smartphone** di uno dei primi clienti del locale.

Ma tutto questo ha davvero un senso? Abbiamo provato a chiederlo a professionisti varesini che conoscono la questione e il diretto interessato, per sentire da loro se davvero l'ha “combinata bella”.

«Quella sulla pizza di Cracco è una polemica inutile, che i pizzaioli si sentano offesi è una cosa che non ha senso – spiega lo chef **Alessandro Garzillo**, che ha lavorato fianco a fianco con Cracco quando entrambi erano giovani chef da Marchesi – Inoltre le foto che circolano non sono veritiere: io l'ho vista, e non è affatto un coso bruciacchiato come viene descritta, è semplicemente la foto che non rende giustizia. In realtà, la cosa più intelligente da fare, è andare ad assaggiarla ed esprimere un giudizio. La verità è che l'invidia è una brutta bestia».

Per quanto riguarda il prezzo: «scandalizzarsi per 16 euro di pizza mi sembra ben strano. Vedo gente che non si chiama Carlo Cracco che propone pizze a 15 euro sui Navigli: non si deve andare lontano,

per trovare prezzi simili. E con i prodotti che ci mette su, e il posto dov'è, il prezzo ci può stare tutto».

Per **Anna Prandoni**, direttrice di **Italian Gourmet**, la questione è innanzitutto legata a questi tempi troppo social e poco “veri”: «Quanti di questi ostili navigatori hanno ordinato, visto e assaggiato la pizza in questione? Nessuno. O pochi, pochissimi. Eppure tutti hanno sentito il bisogno di dire la loro, argomentando e lanciando strali contro un uomo che ha la sola colpa di essere celebre. Di certo, se la pizza in questione l'avesse fatta il pizzaiolo di Quarto Oggiaro, non saremmo mai arrivati a parlarne. Buona o no, bella o no, cara o no, autentica o no, aderente alla tradizione o no. Legittima o no».

Prandoni lancia una provocazione: «**E se, semplicemente, ricominciassimo a mangiare invece di scrivere di cibo?** Se non ci sentissimo in diritto di dare la nostra opinione su tutto, a prescindere dalle nostre competenze e conoscenze, pensando che la nostra idea sia sempre e comunque interessante per l'umanità? E se, finalmente, smettessimo di punire chi ha successo mettendo davanti a tutto la nostra mediocrità?».

Fino a qui, le opinioni teoriche. I primi ad averla recensita veramente però sono stati quelli di **ScattiDiGusto**: che, per sicurezza, hanno portato ben sei vere autorità della pizza per giudicarla professionalmente. Il risultato: buona, e persino interessante in certi aspetti (come l'impasto) purché non si parli di pizza margherita. [Ecco la recensione integrale](#).

Per la cronaca, un pizzaiolo contento di aver mangiato la pizza di Cracco c'è stato: e non un pizzaiolo qualunque. Questo è il post che ha scritto, dopo la cena, la star della pizza napoletana **Gino Sorbillo**.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it