



Come reinventare la pizza americana: è il Chicago style

Testo di
Tino Mantarro

Disegni di
Anita Panizzolo

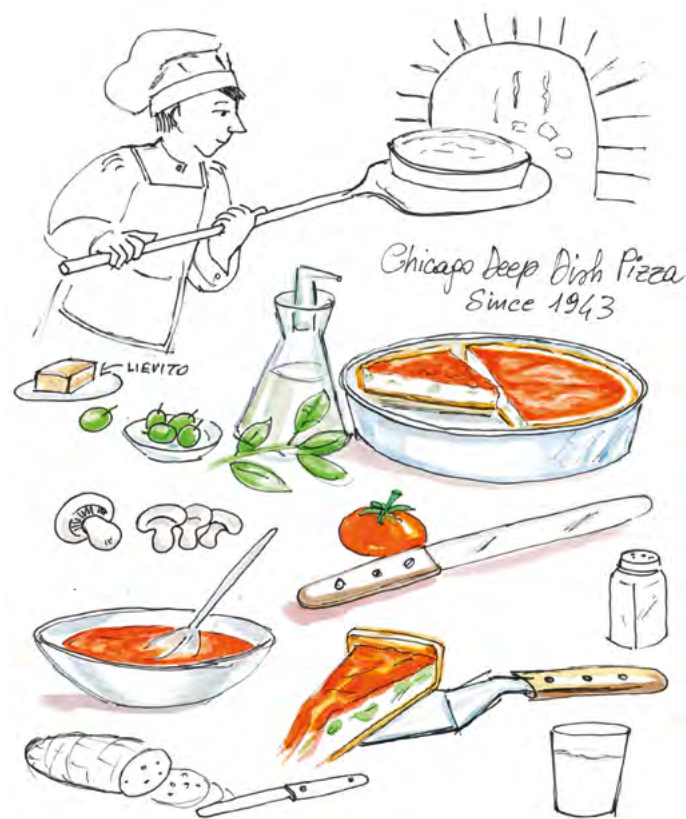
La città dell'Illinois è considerata la patria delle migliori pizze *made in Usa*, servite in ben tre versioni: pesante, con crosta sottile o alta. Dubbiosi ma curiosi, siamo andati a provarle...





Nei disegni di questa pagina, gli ingredienti della Deep Dish Pizza, che normalmente è ripiena di salsiccia e un formaggio filante e ricoperta di abbondante

salsa di pomodoro. Nelle pagine precedenti, a sinistra la facciata della Pizzeria Uno su Ohio Street; a destra l'interno, rimasto identico al 1943.



Confesso, mi piace mangiare. Non sono un palato raffinato, da ristoranti stellati, mousse di panettoni e lasagne destrutturate. Mi piace la cucina umile che non si cura della *mise en*

place, quella popolare e locale, spesso unta. Quando viaggio mi piace sperimentare: se nel menu c'è un piatto che non conosco, lo prendo. Se ai tavoli intorno stanno mangiando qualcosa che sembra essere la sconosciuta specialità del posto, la provo. Specie se il nome richiama un toponimo locale certificando così, almeno nelle intenzioni, una intima relazione con il luogo. Fregature ne ho prese molte, ma pace: l'imprevisto fa parte del viaggio. Così, sapendo che sarei andato a Chicago una collega mi ha detto: «Devi assolutamente provare la pizza».

«La pizza? A Chicago?»
 «Sì, la pizza: ce ne sono tre tipi diversi – *Deep Dish*, *Stuffed* e *Thin Crust* – ed è in assoluto la più buona d'America, come a Napoli da noi». «Chicago come Napoli, dici? Sei seria?»
 «Serissima, non scherzo mai sul cibo».

Nella vita mi sono imposto di seguire pochi comandamenti, spesso disattesi, ma questo cerco di seguirlo: non mangio MAI, MAI cibo italiano all'estero. Perché farlo? Del resto la pizza più buona d'America come potrà mai essere? Immagino qualcosa stile Pizza Hut o peggio: ananas e prosciutto cotto, quella roba lì. Eppure pare proprio che la pizza sia davvero una delle specialità di Chicago: al museo che racconta la storia della città, dentro alla Willis Tower – per decenni il grattacielo più alto del mondo con i suoi 442 metri – c'è una sala che ne racconta la vicenda. È condita da una installazione gigantesca a forma di pizza, con uno specchio sul soffitto che permette di farsi i selfie come si fosse un ingrediente di un'immensa pizza. Perché queste cose giocose e spettacolari le sanno fare davvero bene gli americani. Quanto alla pizza, vedremo.

Viaggiando, a Chicago come altrove, è necessario mettere da parte i pregiudizi, per non perdere la possibilità di fare una vera esperienza da *chicagoan*, come fotografarsi riflessi nel mega fagiolo di Anish Kapoor al Millennium Park, o andare all'Art Institute, che per quantità e bellezza delle opere esposte è un Louvre al di là dell'Atlantico. Certo, capiamoci, per farlo bisogna praticare un esercizio di sano relativismo culturale e mettere da parte l'idea della pizza come

La storia della cucina Usa più che dai grandi chef è fatta dagli emigranti con nostalgia di casa

la intendiamo noi. Basta pensare che quella legge della matematica che ti insegnano alle elementari, quella secondo cui cambiando l'ordine degli addendi il risultato non cambia, non si applica all'arte culinaria. Perché qui ci sono sempre farina, pomodoro e mozzarella – o meglio, un formaggio simile – ma anche molto olio, e spesso aglio, oltre che salsiccia e peperoni, e il risultato è tutt'altro. Né meglio, né peggio: un'altra cosa.

Chi emigra si porta appresso la propria storia culinaria e la incrocia con nuove materie prime, abitudini diverse, nuovi contesti sociali. Essendo gli Stati Uniti un Paese di immigrati tutto quello che ha che fare con il cibo ha a che fare con lunghi viaggi, nostalgia profonda e ferventi speranze. Più che storie di grandi chef sono storie di camerieri, cuochi, autisti, persone che si sono trovate in un nuovo Paese e hanno rinsaldato il legame con casa nel modo più semplice e naturale: il cibo. Per sua natura gli Stati Uniti sono un Paese che integra, nel senso che digerisce tutto per farlo divenire americano: persone, piatti, culture. *Cross cultural collision*, la definiscono gli antropologi: specialità aliene che diventano locali. Basta dargli tempo, ci vuole qualche generazione e poi si crea una nuova autenticità. È l'*American way*, l'unione del diverso.

Per capirci qualcosa su questa pizza di Chicago una delle possibilità è aggregarsi a un *food tour* che in tre ore di passeggiata permette di assaggiare i piatti più importanti della cucina cittadina. Camminando per Chicago con il naso all'insù ad ammirare i grattacieli c'è sempre un odore diffuso di carne grigliata, o di fritto. Così anche se non hai fame alla lunga ti viene; oppure sale la nausea, dipende. Ma fa parte del pacchetto, come le sirene dei pompieri, i poliziotti che sembrano Big Jim, il vento e il gelo in inverno. Un *food tour* non è certo una passeggiata di salute: la cucina di Chicago eccede in grassi, carboidrati e carne, oltre che in dimensioni, ovvio. Ma questa è l'America, si sa. È una cucina veloce



ed economica, quella dei *diner* quelle tavole calde che abbiamo visto in mille film. Nel corso di un *food tour* nel centro città ti fanno provare specialità locali che mettono a rischio le coronarie come l'*Italian beef sandwich*, un panino con roastbeef, giardiniera e un abbondante e sbrodoloso sugo di cottura che quando venne inventato serviva per ammorbidire il pane duro che era parte integrante dei sandwich. Oppure il *Wiener hot dog* di Billy Goat, che è un posto piccolo e un poco sordido dove, nonostante l'*hot dog* sia un piatto di derivazione centro europea, *latinos* di ogni provenienza friggono patate e sfornano wurstel con cui farciscono panini dolciastri che fanno tanto Usa. E poi il *brownie*, il biscotto al cioccolato che è diventato il dessert più conosciuto degli Stati Uniti ed è stato inventato qui, al Palmer House Hotel, addirittura nel 1893. E, ovviamente, la pizza.

Nel suo tour la nostra guida Janine ci accompagna da Lou Malnati's, il cui nome fa molto italiano in America, e in città pare vada per la maggiore. Lou e la moglie Jean hanno aperto il loro primo locale nel marzo del 1971 a Lincolnwood, un sobborgo ebraico nella zona nord di Chicago. Specializzati in *Deep Dish pizza*, la varietà autoctona di pizza con i bordi alti e burrosi che nella versione base è ripiena di formaggio, salsa di pomodoro e salsiccia, hanno 59 locali in tutto l'Illinois e si sono espansi anche oltre i confini dello Stato. Dove non arrivano con i ristoranti, arrivano con le pizze surgelate che spediscono in tutta America dentro un contenitore di cartone su cui è impresso «*Chicago's best is here*». Per cui vai a capire se Janine ti porta qui perché è la più buona, o perché loro sono i più bravi a livello di marketing. Di sicuro con la sua teatralità sopra le righe l'entusiasta Janine non sembra quella che ti dirà la verità, ma pazienza. Almeno la pizzeria prescelta con il suo contorno di folklore italiano sta dentro un bel palazzo neogotico al centro della città, *The House of the Americas*, su uno slargo immenso dove affaccia anche il grattacielo del quotidiano cittadino il *Chicago Tribune*.

Il posto dove dicono sia nata la pizza di Chicago, quella "originale", non una brutta copia della nostra, però non è questo, ma sta in un edificio di mattoni rossi all'angolo tra Ohio

La Pizzeria Uno ricorda più un pub irlandese che un locale italiano, ma è qui che è nata la Deep Dish Pizza



St. e Wabash St. C'è anche una targa della municipalità che lo ricorda: "Historic Landmark. Birthplace of the original Deep Dish pizza". Il locale si chiama Pizzeria Uno: piccolo, basso, con un lungo bancone, ricorda più un pub irlandese che un posto con le tovaglie a quadretti da immigrati italiani nostalgici. Infatti in origine era un bar che serviva alcolici e tale è rimasto. La pizza all'epoca, siamo negli anni Quaranta, era solo uno snack da aperitivo. L'inventore, almeno secondo le cronache ufficiali e le targhe comunali, è Ike Sewell, che già dal nome non suona un paisà e infatti non lo era: era un ebreo dell'Europa Orientale arrivato a Chicago dal Texas. Nel 1943 ebbe un'idea: un sacco di gente a Chicago mangiava la pizza come snack per accompagnare la birra. L'avevano portata i tanti emigranti italiani arrivati in questo snodo ferroviario del Midwest americano, dove c'era lavoro tra macelli e industrie alimentari. La sua idea era semplice e utilitaristica: perché non trasformare un semplice snack in una sostanziosa cena. Come? Abbondando.

Sewell combinò la tradizionale ricetta italiana con la ricchezza di materie prime che si trovava in città: carne in quantità, spezie, verdure - pomodori, peperoni, cipolle - e formaggio. La battezzò *Deep Dish pizza*: *deep* perché era spessa, almeno tre dita. Veniva cotta al forno, in un pentolino di metallo. Ma soprattutto era abbondante, perché doveva sfamare i lavoratori. All'inizio ebbe un problema non da poco: essendo così alta la pizza cuoceva in 40, 45 minuti, ma la mozzarella bruciava. Allora a qualcuno - forse a lui, forse a Lou Malnati, forse a sua moglie - venne in mente di invertire l'ordine degli ingredienti, perché il risultato non cambia, ma il sapore sì. Così la mozzarella, tanta mozzarella, venne sepolta da uno strato abbondante di salsa di pomodoro e non bruciò più. Fu un successo e nel 1955 dall'altro lato della strada Sewell aprì Pizzeria



Due, che ancora resiste. Come ogni leggenda, l'origine è contestata, altrimenti che leggenda sarebbe. Tim Samuelson, che per anni ha lavorato al Comune di Chicago in qualità di storico della cultura, ovvero incaricato di fare ricerche per ricostruire i movimenti culturali della città, tra cui quelli gastronomici, ha intervistato chi c'era, nel 1943, alla pizzeria Uno. E ha stabilito che l'inventore è un tale Ric Ricardo che lavorava tra la sala e la cucina. Anche se il successo, assicura Samuelson, lo si deve tutto a Sewell, perché ha investito e ha capito che invece che un assaggio per i clienti del bar poteva diventare un cibo sostanzioso per riempire lo stomaco.

Quale che sia la sua storia, com'è in definitiva questa *Deep Dish pizza*? Te la servono ancora nella padella in acciaio in cui viene cotta, e quando arriva più che a una pizza assomiglia a una torta salata, una quiche al pomodoro, per forma, spessore e aspetto. Quella base, tradizionale, è con mozzarella e salsiccia. La ordini e Macy con un sorriso ti avverte che «devi aspettare 45 minuti». E non perché ci sia coda, anzi il locale è moderatamente pieno. «Ma perché la preparano al momento in cui la ordini, non è *fast food*». Così aspetti, sperando che ne valga la pena. Quando arriva nella sua padellina spessa ti accorgi che è impossibile da mangiare con le mani, ma servono coltello e forchetta. Alla fine sarà stata l'attesa, sarà stata la fame, ma non era affatto male: 25 dollari spesi bene. Se quella della Pizzeria Uno è la prima, non è facile dire se sia anche la più buona. A voler fare gli esperti di cucina, quella di Lou Malnati's ha la crosta più saporita, dura, quasi biscottata perché

viene imburata. E già uno pensa agli esami del colesterolo prima di assaggiarla, anche se, con fare molto americano, da Malnati ti assicurano «che i pomodori arrivano dai loro campi biologici della California».

Se la *Deep Dish pizza* potrebbe sembrare pesante, la *Stuffed pizza* è un "mappazzone". Nel senso che ha un peso specifico enorme, una familiare con trenta centimetri di diametro arriva a pesare un chilo e ottocento grammi. È una delle tre varietà locali di pizza, questa sì con chiare origini italiane e tutto il folklore annesso. La storia così come la raccontano da Giordano's, gli inventori di questa varietà, vuole che la signora Mama Giordano, residente in un non meglio specificato paese vicino Torino, fosse solita allietare i commensali con una specie di torta pasqualina assai simile a una pizza rustica del Suditalia. Nel 1974 due figli della signora Giordano, Efen e Joseph Boglio, emigrarono a Chicago per aprire una pizzeria nel South facendo propria la ricetta della madre. Neanche a dirlo anche questo fu un successo, ancorché questa pizza pesante, con la crosta spessa e croccante come fosse una torta, l'abbondanza d'aglio, la doppia mozzarella e il pomodoro che sembra quasi crudo, sia meno buona (e di certo meno digeribile) della *Deep Dish pizza*.

C'è poi una terza variante di pizza di cui vanno orgogliosi in città, la chiamano *Tavern style*, o *Thin Crust*, dalla crosta sottile ma spessa, quasi fosse pasta frolla. La tagliano a quadretti come la pizza al taglio o certe focacce come quella Messinese, ed è la più simile alla pizza nostrana. Andava di moda già negli Anni Trenta nei dintorni dell'Union Stock Yard, il distretto della città dove erano concentrate le industrie di trasformazione della carne che assieme alle ferrovie hanno fatto la ricchezza di Chicago nella prima metà del Novecento. Uno dei posti più famosi dove assaggiarla è Vito & Nick's, una taverna per operai che si vanta di seguire la stessa ricetta dagli Anni Quaranta, quando veniva servita come snack di accompagnamento perché quel che contava era vendere birra.

C'è gusto nel mangiare una pizza a Chicago? C'è, se si pratica il relativismo culturale, come idea di viaggio e si crede nel potere creativo dell'ibridazione, specie a tavola. Quanto alla bontà di queste pizze italoamericane, i gusti son gusti: prima assaggiare, poi decidere. A me, confesso, non sono dispiaciute.



Un tour per assaggiare

ARRIVARE

Dall'Italia Chicago si può raggiungere tra le altre con Tap, la compagnia portoghese che permette di sfruttare il programma **Portugal Stopover** che permette di aggiungere una sosta gratuita da uno fino a 10 giorni a Lisbona o Porto. Tap effettua oltre 100 voli settimanali tra Italia e Portogallo, con partenze da Milano Malpensa, Roma Fiumicino, Napoli, Bologna, Firenze e Venezia. Info: flytap.com

MANGIARE & DORMIRE

Per conoscere le storie (e assaggiare) le diverse pizze di Chicago ci si può unire a un **Food Tour**, tra cui **Bobby's** (bobbysbikehike.com) tre ore di passeggiata (70 Usd) con soste per assaggiare pizza, ma anche *Chicago-style hot dog* e il corposo

panino, *Italian Beef*. Per l'autentica *Deep Dish Pizza* bisogna andare da **Pizzeria Uno** (29 E Ohio St; pizzeriaunodue.com) che si contende il primato dell'originalità con **Lou Malnati's** (diverse sedi, loumalnatis.com). Per la *Stuffed pizza* si può provare **Giordano's** (diverse sedi, giordanos.com). Per la pizza sottile, **Vito & Nick's** che si trova lontano dal centro all'8433 South Pulaski Road (vitoandnicks.com). Altri indirizzi e piacevoli storie sulla scena culinaria su chicago.eater.com e sul sito dell'ufficio del turismo: choosechicago.com. Per dormire Chicago è molto cara, in centro ospitalità basica al **Freehand** (freehandhotels.com).

GUIDE TCI

Chicago è una delle città che si possono scoprire grazie alle comode Cartoville TCI: **Chicago** (8 moduli, 9,90 €, soci TCI 7,92€).