



Vera Pizza napoletana: svelato il “sesto gusto”

Lo studio dell’Oregon State University scopre l’amidaceo e rivoluziona l’approccio alla fermentazione: la lievitazione in grado di esaltare il gusto del grano è quella compresa tra le 8 e le 12 ore

La pizza napoletana si arricchisce oggi di una nuova dimensione sensoriale capace di definirne ancora di più l’identità: il “sesto gusto”, quello amidaceo. Per anni si è ritenuto che l’uomo fosse in grado di percepire solo cinque gusti primari (salato, dolce, acido, amaro e il sapido “umami”), ma un recente studio dell’Oregon State University, dimostra come in realtà sappia riconoscere i carboidrati in modo indipendente, sentendo il sapore specifico del grano. Una scoperta rivoluzionaria che trova immediata applicazione nel mondo della pizza, in particolare nella tradizione di quella napoletana: l’Associazione Verace Pizza Napoletana, attraverso il contributo di André Guidon, presidente AVPN del Brasile, ha interpretato e tradotto questi risultati in chiave pratica, evidenziando l’impatto diretto del “sesto gusto” sulla qualità dell’impasto.

Secondo lo studio americano, coordinato dalla Dott.ssa Juyun Lim, l’uomo non riconosce l’amido nella sua forma originaria ma tramite la sua scomposizione in zuccheri semplici e oligosaccaridi a carico dell’enzima amilasi attivo nell’impasto, quando farina e acqua si incontrano. È proprio questo equilibrio biochimico a determinare l’intensità e la piacevolezza del sapore di grano, elemento distintivo di una pizza ben eseguita, e quindi risulta oggi più che mai centrale un corretto controllo della lievitazione.

*“Questa scoperta ci offre una chiave di lettura nuova ma perfettamente coerente con ciò che la tradizione della pizza napoletana insegna da sempre - sottolinea **Antonio Pace, Presidente AVPN** - La percezione dell’amidaceo dimostra che uno dei segreti dell’impasto risiede nell’equilibrio dei processi fermentativi, generalmente compreso tra le 8 e le 12 ore di lievitazione, finestra temporale già individuata nel primo Disciplinare del 1984, frutto di un sapere antico e tradizionale che oggi trova pieno riscontro non solo nei riconoscimenti dell’Unesco ma anche nella scienza”.*

La ricerca scientifica apre una riflessione su uno dei temi più caldi e delicati del settore: la durata della lievitazione. Se da un lato una fermentazione lenta e prolungata può contribuire a una struttura più alveolata, dall’altro tempi estremi, che superano le 48 ore o addirittura le 72 ore, alterano la struttura biochimica dell’impasto esauendo gli zuccheri responsabili del sapore del grano che quindi lascia il posto a note più acide, dovute alla produzione di acido lattico e acetico. Un processo che può compromettere non solo il gusto ma anche la cottura con la corretta reazione di Maillard, fondamentale per il colore e la fragranza del prodotto finale. In questo scenario, i gesti antichi tramandati da generazioni di pizzaioli trovano oggi una precisa spiegazione scientifica, rafforzando il valore della pizza napoletana e del disciplinare AVPN come punto d’incontro tra origini e ricerca, qualità e rispetto della cultura gastronomica a livello internazionale.