

A proposito di Lievito Madre: queste sono pizze margherite?



Pizza Margherita?

L'articolo di Giustino Catalano sul [Lievito Madre](#) ha scoperchiato il vaso di Pandora: nessun pizzaiolo degno di questo nome può fare a meno del lievito di birra.

Per noi va bene tutto, ma non sopportiamo la demonizzazione basata su slogan commerciali e non scientifici.

Ecco due esempi di pizza fatti da chi dice di usare solo lievito madre.

Chiediamo agli italiani: con queste focacce (scusate ma non riesco a chiamarle pizze), più simili a roba casalinga, l'Unesco potrebbe mai riconoscere la pizza come patrimonio dell'Umanità?



Pizza margherita?

Ormai è chiaro il disegno culminato nella trasmissione [Report sulla pizza](#) : demonizzare un'arte secolare che sta conoscendo un successo mondiale per far largo a chi non ha storia e che fino a pochi anni fa faceva altro nella vita e che ha la pretesa di insegnare. Tutto basato su luoghi comuni banali e ascientifici come la storia ridicola del lievito madre.

Perchè se si usa farina integrale e solo lievito madre la verità è semplice: non esisterebbe alcuna pizzeria napoletana, ma una immangiabile focaccia ed è questo il sogno delle multinazionali che in Italia hanno scelto di non entrare.

Alt. Non vi vogliamo lasciare con questo horror food.



La pizza margherita di Enzo Coccia