



Quando la pizza è poesia – intervista a Michele Leo

Fatte ‘na pizza c’a pummarola ‘ncoppa..vedrai che il mondo poi ti sorriderà.  
(Pino Daniele)

A Venosa nel cuore della Basilicata da più di 30 anni batte un cuore fatto di pasta di pizza: è quello di Michele Leo e del suo laboratorio creativo, “il Brigante”. Pizzaiolo, artista e pluripremiato a livello internazionale per il suo talento, continua instancabile a regalare gioia ai palati di chi gli si rivolge.

L'abbiamo incontrato per voi.

**Michele, e la tua prima pizza?**

Iniziai a fare il pizzaiolo quasi per caso, in Germania a 19 anni. Lì nacque la mia passione. Poi, una volta rientrato in Italia iniziai a studiare questo miracolo della cucina, esperienze, competizioni, determinazione, corsi, fino ad arrivare qui dove sono. E sono ancora molti i chilometri che voglio percorrere.

**Il segreto della tua pizza?**

Non è ovviamente rivelabile, ma un “quasi segreto” potrebbe essere metterci tutto il cuore che si può. Essere passionali e costanti nel proprio operare. E dedicarsi alla scelta della materia prima, operazione fondamentale per la buona riuscita di questo piatto d'alta cucina. Sì, per me la pizza è a tutti gli effetti un piatto d'alta cucina.

**Ci regali un ricordo?**

Salsomaggiore, 2011. Vinsi il primo premio mondiale per “la pizza più bella del mondo” realizzando una scultura in pasta di pizza: un borgo antico. Un altro ricordo che mi porto dentro è il titolo mondiale vinto a Parigi nel 2012 ne “Le Mondial de la pizza”. Vinsi il primo posto nella sezione “Pizza in Teglia” con la “tre vie”: mozzarella, funghi porcini, pesto alla genovese, pancetta arrotolata, noci e brie.

**Ma i pizzaioli la mangiano la pizza?**

Sempre. Molto spesso più che avere il tempo di gustarmi una pizza, mi dedico agli assaggi. Assaggiare è indispensabile in cucina. E io desidero poter offrire il meglio a chi mi si rivolge.

**Un consiglio per giovani pizzaioli ambiziosi?**

Lavorare duro e avere tanta pazienza. Essere umili, pronti al sacrificio e determinati. Senza tutto questo non credo avrei vinto nemmeno uno dei riconoscimenti che ho ottenuto.

**Dopo tutti i premi vinti - e ti auguriamo di vincerne tanti altri - hai ancora sogni?**

Certo, vincere la competizione mondiale di Las Vegas ad esempio. E' una competizione spettacolare e di altissimo livello. Anche se ci si scontra con una forma mentis tra i giudici che come filosofia è un po' lontana da quella mediterranea.

Ma come dicevamo prima, determinazione e ostinazione sono parole chiave nel mio lavoro.