

Ian Spampatti, il maestro dell'arte bianca trionfa a Master Pizza Champion:

“Da bambino guardavo mio padre e giocavo con l'impasto che restava. Amo il mio paese e resto qui, ma vorrei portare la mia pizza lontano da casa”

» di Sabrina Pedersoli

Non me l'aspettavo e, anzi, ho visto la finale dal divano come tutti", Ian Spampatti sorride dall'altra parte del telefono commentando la vittoria nella decima edizione del talent televisivo Master Pizza Champion dedicato ai professionisti dell'arte bianca. 27 anni, originario di Castione della Presolana, Ian ha trionfato in un'edizione speciale – dopo la vittoria del 2016 – che ha richiamato tutti i vincitori del passato, insomma una vittoria ancora più speciale. "E' stato ancora più impegnativo ed è stata una grande soddisfazione".

Cosa ha convinto chi ti ha giudicato? "Credo la semplicità delle pizze – racconta – Sai, magari sapendo di partecipare a programmi come questi si tende a fare delle pizze anche troppo elaborate perdendo di vista l'obiettivo della gara. Credo che una mia qualità sia il fatto che nasco come cuoco e questa base di cucina mi ha aiutato tantissimo e mi aiuta ancora. All'Alberghiera (ha studiato a Clusone, ndr) ci insegnavano la materia del gusto quindi abbiamo imparato per esempio come abbinare gli ingredienti, anche se poi è chiaro che bisogna provare e riprovare per vedere se funziona".

La tua passione nasce da lontano... "Sì, sia la famiglia di mio padre, che in parte anche quella di mia madre, hanno avuto attività di ristorazione... o meglio sono dei buongustai e amanti del buon cibo. I miei nonni avevano ristoranti e alberghi fino ad arrivare alla mia famiglia che aveva gestito un ristorante dagli anni Novanta al 2012, mentre dal 2014 abbiamo aperto La Lanterna, dove siamo ancora attualmente, dove lavoro in parte io (oltre a gestire Lievin, ndr) e i miei genitori".

Quanti sacrifici ci sono dietro tutto questo? "Sicuramente tanti, ho iniziato a lavorare a 14 anni e non mi sono mai fermato. Oltre a questo svolgo anche un'attività di consulenze e di corsi di formazione e anche questo ti mette nella condizione di saper comunicare in un certo modo con le persone. Una delle soddisfazioni più grandi è proprio questa, nonostante la giovane età, ci sono tanti professionisti che mi stimano e questo mi fa un enorme piacere".

Ricordi quando hai creato le tue prime pizze? "Quando mio padre aveva la vecchia pizzeria e io ero un bambino, qualche volta andavo con lui a far girare l'impastatrice e prendevo l'ultimo pezzettino di pasta che rimaneva nell'impastatrice e ci giocavo... ricordo che me la strofinavo sulle

rare con qualche nuova azienda mi piace visitarla e conoscerla per capire come vengono lavorati i prodotti e se stando a contatto con loro ritengo che sia una buona realtà allora si inizia a collaborare. Per me è sempre un piacere portare l'eccellenza italiana nel mondo e il mondo nelle mie pizze, perché io non sono tanto per il chilometro zero ma per il chilometro giusto, sono un grande amante delle materie prime a prescindere dal luogo in cui arrivo, ma bisogna selezionarle in un certo modo quindi il mio lavoro è anche quello di andare in giro per il mondo, vedere e studiare le varie materie prime e studiare la cultura delle persone... questo è un aspetto del mio lavoro che mi piace da impazzire".

la guancia di vitello cotta a bassa temperatura con la salsa barbecue... insomma, direi che le mie pizze tendono ad essere in linea con i piatti della cucina italiana. Per esempio in questo periodo abbiamo una polpa scottata e patate, oppure siamo in stagione di zucca e la abbiniamo molto con la salsiccia di maiale arrostita, il Parmigiano Reggiano e poi il gorgonzola che a me piace tantissimo... anche se il paradosso è che da bambino lo odiavo".

La tua pizza preferita? "Salamino piccante e gorgonzola, un sapore leggermente piccante. Una delle nostre pizze più vendute alla Lanterna è fatta con il gorgonzola al mascarpone che viene fatto leggermente sciogliere sulla pizza con il

altri paesi e altre città, perché credo che il nostro prodotto meriti di essere conosciuto anche al di fuori. In questi anni ho fatto diverse consulenze in Europa e non solo e so che le opportunità che ci sono fuori da qui sono importanti e sicuramente quello che sogno per il futuro è portare la mia pizza il più lontano possibile da casa mia. Certo, questi sono progetti che non si realizzano dall'oggi al domani, serve una squadra, una linea comune e che tutti remino nella stessa direzione e poi non bisogna dimenticare l'ingrediente più importante: la passione per questo lavoro soprattutto in un periodo storico come questo in cui la manovalanza scarseggia".

Quanto è orgogliosa di te la tua famiglia? "Forse è una domanda che dovresti fare a loro, però penso siano contenti".

E tu quanto sei orgoglioso della strada che hai fatto? "Tanto, anche se non lo faccio trasparire e lo tengo per me, perché mi piace fare le cose nel mio piccolo e ho sempre preferito lasciar parlare gli altri".

Il segreto di una pizza perfetta? "Sicuramente curare al meglio l'impasto a livello tecnico e la cosa importantissima è avere il senso del gusto, cioè saper bilanciare correttamente gli ingredienti che si mettono sulla pizza. Di base devi essere un buongustaio altrimenti una pizza buona non riuscirai mai a farla".

Chiuso il capitolo pizza, apriamo quello dei panettoni, il Natale si avvicina: "Come dicevo è una parte centrale del nostro business, tant'è che lo spediamo sia a livello nazionale e facciamo anche un buon 25% in Europa. La linea è uguale a quella della pizza, nel senso che le materie prime sono di altissima qualità e il nostro panettone è totalmente artigianale, non ha nessuna tipologia di conservante all'interno, infatti ha una durata di 40 giorni".

Quali gusti proponete? "Quest'anno lo proponiamo in quattro varianti principali, il classico con lo scorzone d'arancia 12 per 12, che è una misura di arancia leggermente più grossa, bella carnosa. Poi un'uvetta sei corone, ovvero la sua qualità massima, con vaniglia del Madagascar di una piccolissima azienda agricola, con una glassa di mandorla siciliana sopra. E per i più golosi proponiamo il panettone al cioccolato con lo stesso impasto di quello classico arricchito con delle gocce di cioccolato belga con la possibilità di scegliere la versione senza canditi. Tutti gli anni proponiamo anche delle edizioni limitate che cambiano in base al mercato e al mio gusto e quest'anno sarà con albicocca e vaniglia ricoperto con la glassa di mandorle. Oltre a vendere



guance – sorride - E poi da grande amante della pizza, l'ho sempre mangiata almeno tre o quattro volte a settimana. Mio padre mi ha insegnato un po' la tecnica di stesura che a sua volta aveva imparato da suo padre e poi ho preso la mia strada. Fin dal primo giorno di scuola alberghiera sapevo di volermi specializzare in lievitati e dopo la pizza è nato il pane, poi il croissant e il panettone che ancora oggi ha un ruolo importante nella nostra azienda. La pizza sicuramente è sempre stato il mio pallino principale".

Come scegli gli ingredienti? "Per prima cosa li scelgo personalmente, prima ancora di collabora-

Dietro le tue pizze ci sono quindi tanta ricerca e tanto studio: "Sì e purtroppo tantissime volte i clienti non vedono quello che ci sta dietro, ma forse è anche giusto così. Esperimenti? Ne ho fatti talmente tanti che non riuscirei nemmeno a contarli".

Quali sono le pizze più particolari che hai creato in questi anni? "Una delle pizze più importanti che ha fatto anche il percorso a Master Pizza Champion è stato il Crudo di gambero rosso di Mazzara, quindi con un gambero crudo con la crema di limoni della Costiera e le olive taggiasche; oppure direi quella che ho fatto con

prosciutto cotto e un'emulsione di miele d'acacia che produce un mio amico, Fabrizio, vicino a Rovereto. Questo per dire che mi piace lavorare con le materie prime del territorio e non solo, ma soprattutto voglio che si mantengano intatte le caratteristiche degli ingredienti, per esempio se so che la cottura rovina un salume, non lo cuocio".

Porti gli ingredienti dal mondo a Castione. Questa è la tua base, la tua casa, non pensi di andare altrove? "La cosa bella è che a me piace tantissimo dove vivo e quindi avrei piacere di proseguire qui la mia attività anche se allo stesso tempo l'ambizione è quella di ingrandirmi verso

il panettone nelle nostre attività abbiamo anche un e-commerce dedicato sul nostro sito ianspampatti.com".

Ian ha gli occhi a cuore quando parla della sua passione, delle sue creazioni e della strada percorsa fin qui con un entusiasmo che lo ha portato ad essere tra i maestri dell'arte bianca italiana.

Ma ancora un'ultima curiosità: proponi sia il dolce che il salato, tu cosa preferisci? "Dipende, al mattino sempre dolce, la colazione è rigorosamente all'italiana con cappuccio e croissant o panettone, ma dalle 11 in poi scelgo il salato".