



DENIS LOVATEL

CHEF PIZZA · DENIS PIZZA DI MONTAGNA – MILANO

Le basi su cui si fonda la mia idea di pizza sono due: l'identità, perché quando un pizzaiolo riesce a dare un'impronta personale e distintiva alla sua pizza, rappresentando il territorio in cui opera, viene riconosciuto per il suo lavoro e la sua intelligenza. E poi la sostenibilità: sono un uomo di montagna, il rapporto con l'ambiente e con la natura per me è fondamentale. Nel mondo della pizza purtroppo non si riflette ancora abbastanza sulla sostenibilità: sarebbe fondamentale farlo, perché noi vendiamo milioni e milioni di pizze, raggiungiamo un pubblico molto vasto. Delle azioni concrete in questo senso avrebbero un effetto potente».

In queste parole di Denis Lovatel, consegnate a *Identità Golose* qualche anno fa e ancora validissime, si riassumono perfettamente le caratteristiche più vere e importanti del suo lavoro e, quindi, della sua (straordinaria) pizza. Lovatel è partito dalla pizzeria di famiglia, [Da Ezio](#) ad Alano di Piave (Belluno), che porta il nome del padre da cui ha ereditato la passione per questo mestiere, ma è stato grazie al talento e alla determinazione del figlio che quell'insegna è diventata un punto di riferimento per molti. Tra cui il tristellato Norbert Niederkofler, che ha voluto che le pizze di Lovatel venissero proposte anche nell'hotel *Rosa Alpina* di San Cassiano (Bolzano).

Ma una buonissima pizza non è l'unico obiettivo del professionista bellunese: «Mi capita spesso di dire - ci ha spiegato Lovatel - che mi piace vedere la pizza come un veicolo di comunicazione, un modo per fare arrivare al pubblico, in modo semplice e diretto, delle idee che mi stanno a cuore. Non dobbiamo mai dimenticarci come con una semplice pizza possiamo arrivare a moltissime persone, migliaia e migliaia di clienti. Solo in una sera possiamo raccontare i nostri valori a 300 persone, provando a educarle, per così dire».

Denis parla, attraverso le sue pizze, di sostenibilità da diversi anni. Ben prima che questa parola diventasse abusata, appiccicata, spesso a caso o con opportunismo, su qualsiasi cosa. «Essere nato e cresciuto in montagna, mi ha sicuramente influenzato in questo senso. Il rapporto con la natura fa parte della mia identità più profonda, e la vita in un piccolo paesino di montagna mi ha insegnato molto presto la messa al bando di qualsiasi forma di spreco. Conoscere e frequentare i piccoli produttori del mio territorio, infine, mi ha fatto capire l'importanza di creare economie virtuose, sostenendo i contadini, i casari, gli artigiani, e la pizza mi offre diverse occasioni per raggiungere questi obiettivi».

L'ultimo obiettivo raggiunto è stata l'apertura di *Denis - Pizza di montagna* a Milano, inaugurata a giugno 2022, dopo una lunga attesa causata dalla crisi pandemica. Con un immediato e meritato successo, di cui è giustamente protagonista lei, la pizza: leggera, con un cornicione alveolato ma croccante, e la parte centrale del disco lievitato che mantiene un morso carnoso, pur essendo molto sottile. Un equilibrio mirabile, di grande digeribilità grazie alla lunghissima lievitazione (almeno 52 ore), a cui si aggiunge anche un basso contenuto di sale. Lovatel infatti aggiunge al proprio impasto un mix di erbe e spezie di montagna, che gli donano naturalmente sapidità e umami. I topping concretizzano quell'identità montanara che rende unico il lavoro di *Denis*.

(Identità Golose)