



PN24 FOOD - Massimiliano Rescio, l'universo della pizza ed i suoi segreti in giro nel mondo

**Dal nostro corrispondente a Bangkok - 21 dic 2025 (Prima Notizia
24) Dalla Puglia in ogni angolo del Pianeta, Massimiliano**

Rescio (nickname Max) porta in giro nel Mondo i segreti della pizza e le sue peculiarità tutte italiane nell'anno della consacrazione della Cucina Italiana come Patrimonio Culturale UNESCO

Massimiliano Rescio 59 anni, originario pugliese, di Bari, formato e Diplomato alla Scuola Italiana Pizzaioli, da anni è alfiere dell'universo della pizza, rendendo tutto ciò la sua professione fino ad assurgere al livello della diffusione della Cultura della Pizza per mezzo della sua posizione di tutor e formatore in alcune delle più rinomate scuole di formazione nel settore specifico della pizza. La sua vasta esperienza professionale e didattica diventano oggi ancora più rilevanti, nell'anno della consacrazione della Cucina Italiana come Patrimonio Culturale UNESCO ma -bisogna annotare- quanto sia importante anche il ruolo di elemento diffusore di una Cultura, quella Italiana, che oggi più che mai ha bisogno di essere messa in luce. Max Rescio, residente da svariati anni a Bangkok, ha lavorato e lavora molto all'estero, Egitto, Lussemburgo, Arabia Saudita, Sud Africa, Thailandia, Svizzera, Austria. Ha lavorato anche con Conrad Gallagher, chef stellato e Nikolaus Deuleg prestigioso direttore di cucina. Lo intervistiamo mentre opera professionalmente in Norvegia in una delle più prestigiose sedi turistiche e ricettive locali a Tjorholm in Sirdal, sulle piste da sci norvegesi del Sud Tjorholmfjellet, Sirdal Lodge Restaurant. La pizza, al giorno d'oggi, è presente in ogni angolo del mondo e si declina secondo le caratteristiche ed i gusti locali. Parte dall'Italia e si diffonde nel mondo. Qual è il tuo punto di vista, in merito? Preferisci che si mantenga una linea di protezione della identità italiana originaria o sei aperto alle variazioni che vengono introdotte localmente? La pizza è uno dei simboli più riconoscibili della cultura gastronomica italiana, e credo fermamente che sia fondamentale preservarne l'identità originaria, soprattutto nei suoi elementi essenziali: la qualità degli ingredienti, che devono essere Italiani a partire dalle farine e la tecnica di lavorazione dell'impasto e il rispetto delle tradizioni. Tuttavia, sono anche consapevole che la cucina è un linguaggio universale in continua evoluzione. Le contaminazioni culturali possono arricchire il prodotto, purché non ne snaturino l'essenza. Sono favorevole a interpretazioni locali della pizza, a patto che ci sia rispetto per la sua storia e per i principi che la rendono unica. Nel mondo della pizza e del suo indotto, qual è la tua filosofia personale, qual è la tua specifica progettualità? La mia filosofia si basa su tre pilastri: autenticità, formazione continua e adattabilità. Credo che un buon pizzaiolo debba conoscere a fondo le radici della tradizione italiana, ma anche essere pronto a innovare, sperimentare e adattarsi ai contesti culturali e gastronomici in cui opera. La mia progettualità si concentra sulla diffusione della cultura della pizza artigianale nel mondo, attraverso la formazione di giovani pizzaioli, la consulenza per ristoranti internazionali e la

promozione di tecniche come la lunga lievitazione e l'uso di impasti ad alta digeribilità. Voglio essere un ponte tra la tradizione italiana e le esigenze contemporanee del settore food. La creazione di una pizza gourmet è un'arte che si esprime attraverso l'uso di ingredienti di alta qualità e tecniche di lavorazione avanzate. Per ottenere un prodotto finale che rispecchi l'eccellenza della tradizione gastronomica italiana, è fondamentale partire da una base solida: la scelta della farina. Scelta delle Farine Iniziamo dalle farine. Una farina di tipo "0" o "1" è ideale per garantire una maggiore presenza di minerali e crusca, che arricchiscono il sapore e conferiscono alla pizza una nota distintiva. La scelta della farina non è solo una questione di gusto, ma anche di salute: farine più integrate apportano nutrienti fondamentali che riflettono l'adozione di una cucina sana e consapevole. L'impiego di malto diastatico è un altro passo cruciale. Questo ingrediente nell'impasto della biga per pizza, induce una fermentazione più stabile e vigorosa, nutrendo i lieviti con zuccheri semplici, derivanti dalla scomposizione degli amidi, grazie agli enzimi (diastasi), garantendo maggiore forza all'impasto, una migliore alveolatura e una cottura più dorata e saporita. E' fondamentale in impasti indiretti, come la biga, per evitare che i lieviti esauriscano gli zuccheri disponibili troppo presto, stabilizzando la lievitazione nel tempo. La biga, un preimpasto che respira qualità, deve essere preparata con attenzione: è fondamentale rispettare i tempi di riposo e fermentazione per garantire il massimo sviluppo di sapori. Circa la Idratazione e le Tecniche di Lavorazione: un'idratazione che varia dal 65% all'80% permette di ottenere un impasto elastico e con le tecniche opportune di impasto risulta ideale per conferire leggerezza e gusto alla pizza. Tuttavia, per raggiungere questi livelli, è importante disporre di strumenti adeguati, come un frigo dedicato esclusivamente all'impasto della pizza. Utilizzare un "ferma biga" può aiutare a mantenere la temperatura ideale durante la lievitazione, preservando le caratteristiche organolettiche dell'impasto. Quali sono i tuoi progetti futuri e che cosa ritieni sia utile consigliare a chi voglia intraprendere una carriera simile alla tua? Tra i miei progetti futuri c'è l'apertura di un'accademia internazionale per pizzaioli internazionale, dove trasmettere non solo le tecniche, ma anche i valori e la passione che stanno dietro a questo mestiere. Inoltre, sto lavorando a una serie di contenuti digitali per condividere il mio know-how con un pubblico più ampio, anche attraverso video tutorial e collaborazioni con chef internazionali.

di Francesco Tortora Domenica 21 Dicembre 2025