MAESTRI PIZZAIOLI

RAFFAELE DI STASIO
FLORINDO FRANCO
STEFANO MIOZZO
MARCO QUINTILI

n. 55 - 2021

Mr Food & Mrs Wine
è un'iniziativa
© MOTOPERPETUOPRESS srl

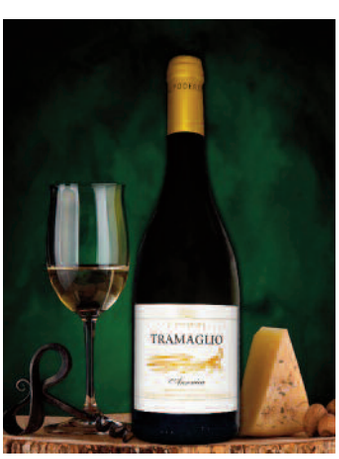
www.mr-food.it
www.carbonaraclub.it
www.facebook.com/carbonaraclub

Mr Food & Mrs Wine ®

MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

Le ricette della pizza dei maestri pizzaioli e non solo

SPECIALE PIZZA



Vino e birra da accompagnare alla pizza, ultimi arrivi

Pazzi per la pizza

La pasta, in tutte le sue forme, è davvero il caso di dire, ma non solo. In cima ai desideri degli italiani a tavola, infatti, c'è un altro piatto con un nome di cinque lettere, che inizia con la 'p' e finisce con la 'a': esatto, la pizza! La pizza, conosciuta ed amata in tutto il mondo, che non a caso alcuni pizzaioli italiani noti ed apprezzati hanno creato in versione carbonara per il Carbonara Day 2021: più 'pasta & pizza' di così!

Non c'è bisogno di essere nel marketing legato alla ristorazione e alla gastronomia in genere per sapere che gli italiani amano la pasta più di ogni altro piatto… pizza a parte, naturalmente!
Pizza che sostanzialmente è preparata in due versioni, ovvero 'a taglio' (proposta dalle pizzerie, appunto, a taglio, tagliata nella misura desiderata per il consumo in loco oppure da portare a casa, oppure monoporzione, tonda, tipicamente consumata al tavolo di un ristorante/pizzeria o pizzeria tout court, nelle due principali versioni, napoletana originale (morbida e con il cornicione 'alto', per capirsi) oppure come è stata sempre proposta a Roma, bassa e croccante-Naturalmente, come ogni piatto, anche la pizza segue l'evoluzione del giusto, e negli ultimi anni abbiamo assistito a una decisa evoluzione di impasti, metodi di lievitazione e preparazioni. Dal punto di vista del gusto, siamo passati dalle classiche margherita, napoletana, marinara, capricciosa e poco più alle cosiddette pizze 'gourmet', ovvero caratterizzate da un solo limite, quello della fantasia del pizzaiolo!
Fatta questa premessa non meraviglia che, in occasione dell'ultimo Carbonara Day 2021 alcuni fra i più noti pizzaioli italiani abbiano voluto partecipare emotivamente all'evento preparando una loro speciale versione di 'pizza alla carbonara'.
Per non far torto a nessuno, ve li presentiamo - insieme alle loro proposte e ricette - in ordine alfabetico.

Florindo Franco e la sua Carbonara Crotonese
Florindo Franco, con l'amico Ciro Guerrini, ha creato a Crotone, in Calabria, Lievito Madre. Una pizzeria gourmet, che rapidamente si è imposta all'attenzione di 'critica e di pubblico', per dirla in termini cinematografici. Florindo Franco, del resto, è un pizzaiolo certamente di valore, come del resto dimostra anche il successo all'ultima edizione, la terza, del contest *Il Boss delle Pizze*. Nel giorno del Carbonara Day, Florindo ha scelto di celebrare la ricorrenza con la sua rinomata "Carbonara Crotonese", proprio quella che - grazie anche all'uso di ingredienti calabresi di primissima qualità - gli ha dato la vittoria nella competizione. Del resto, si tratta di una scelta logica per il pizzaiolo, visto che, nonostante le origini calabresi, ' ha sempre amato la cucina romana, come dimostra del resto la sua proposta.
Vediamo quindi come realizzare l'incontro fra un piatto tipico della cucina romana e le migliori materie prime calabresi.
Da segnalare anche che per la Pasqua di quest'anno lo stesso FF ha creato una versione calabrese anche del casatiello, classico piatto della cultura partenopea.

LA CARBONARA CROTONESE DI F. FRANCO

Ingredienti per l'impasto:
- 1 kg farina W280
- 650 grammi di acqua
- 3 grammi lievito
- 25 grammi di sale

Ingredienti per il topping:
- 90 grammi di bufala affumicata
- 50 grammi di guanciale di maialino nero silano
- 100g. di fonduta di Pecorino Crotonese
- composta da:
- 100 grammi di panna fresca
- 50 grammi di pecorino
- Pepe Cuvée
- Un tuorlo d'uovo marinato lasciato in salamoia a disidratare con 1 kg di sale

Procedimento per l'impasto:
Versiamo in un recipiente 1 kg di farina aggiungiamo gran parte dei 650 grammi di acqua, sciogliamo 3 grammi di lievito iniziando poi ad impastare.
Dopo 5 minuti inseriamo il resto dell'acqua, 25 grammi di sale ed impastiamo il tutto finché non diventa liscio ed omogeneo.
Ricopriamo l'impasto con un po' di pellicola e lasciamolo lievitare per 4 ore in massa a temperatura ambiente.
Passate le ore formiamo i cosiddetti panetti da 260g. in ciotole più piccole e ricopriamoli con la pellicola.
Lasciamoli a maturare e lievitare per 20 ore in un frigo tra i 4/6°.

Procedimento topping:
Prendere il panetto da 260 grammi allargandolo sui bordi per dare il classico effetto a canotto; in fase di cottura condiamo con la fonduta di pecorino, la bufala affumicata e il guanciale.
Dopo la cottura concludiamo il tutto aggiungendo ancora una volta la fonduta di pecorino il Pepe Cuvée e grattuggiamo l'uovo come se fosse un tartufo.
La pizza è pronta: buon appetito!

RICETTA DELLA PIZZA DEI CARBONARI DI STEFANO MIOZZO

Ingredienti per l'impasto:
- Crockizza 1kg
- Acqua 800 ml
- Sale 25 gr
- Olio EVO 25/30gr
- Lievito secco 8/10 gr (o lievito fresco) 25 gr

Ingredienti per il topping:
- mozzarella di bufala
- guanciale
- uovo di quaglia
- scaglie di parmigiano reggiano
- lamelle di tartufo

Procedimento impasto
Impastare, con la macchina impostata in 1a velocità, farina, lievito secco e 600 ml di acqua per circa 7 minuti. Poi aggiungere il sale e 50 ml di acqua, e impastare ancora per circa 4 minuti (sempre in 1a velocità).
Aggiungere l'olio EVO e continuare l'impastamento ancora per circa 2' (in 1a), per poi passare alla 2a velocità aggiungendo l'acqua un po' per volta, facendola assorbire senza sdraiare l'impasto; questa fase avrà una durata di circa 7minuti (temperatura ideale 23,5/25° C).
Posizionare l'impasto in mastello per circa 50'.
Stagliare e formare la pallina del peso desiderato (consigliata, per 450 g, una misura di circa 45x23 cm per un'altezza di2,5/3 cm).
Metterle in cassetta e lasciarle lievitare a temperatura ambiente per circa 5-6 ore con temperatura di 23 °C.
Stendere e cucinare con il forno regolato alla temperatura di 250/280 °C.

Procedimento topping
È il momento di mettere la mozzarella di bufala e il guanciale sulla pizza e poi infornare.
Dopo la cottura aggiungere l'uovo di quaglia (cotto in precedenza al tegamino), le scaglie di parmigiano reggiano e le lamelle di tartufo.
A questo punto la Pizza dei Carbonari proposta da Stefano Miozzo, è pronta per essere gustata appena sfornata.
Buon appetito!

La Pizza dei Carbonari di Stefano Miozzo
La prossima proposta è firmata dal pizzaiolo veronese Stefano Miozzo, Campione Mondiale di Pizza Classica 2018.
Parliamo di una competizione che ha visto più di 770 concorrenti, di cui 450 impegnati nella categoria Pizza Classica.
Un giusto riconoscimento ad un pizzaiolo che si è sempre distinto nelle precedenti edizioni del Campionato, ed in altre competizioni, con successi e piazzamenti importanti, e che ha una lunga esperienza professionale alle spalle. Miozzo opera nella pizzeria "Borgo 1964" di Palesella di Cerea, in provincia di Verona, che è diventata presto il locale di riferimento per tutti i gourmet della zona, e negli ultimi tempi anche nell'altra pizzeria della famiglia Fiorini, "Forkette" in centro a Verona.
Per il Carbonara Day di quest'anno, Miozzo ha presentato una pizza davvero speciale, realizzata con la farina Crockizza di Molino Magri: parliamo della "Pizza dei Carbonari", così presentata dal suo autore: "*La Pizza dei Carbonari non è una vera e propria carbonara, ma sicuramente un piatto che ne rispecchia i valori e gli ingredienti. Al nord non abbiamo la stessa tradizione romana per questo piatto per cui voglio condividere questa ricetta che può interessare sia i miei coincittadini sia i cultori di questo piatto così amato*". Non resta che provarla di persona, con la ricetta qui a fianco.

Marco Quintili e la sua Pizza Carbonara
Fin qui abbiamo presentato due proposte di pizza carbonara, una proveniente dal sud (proposta da Florindo Franco), l'altra dal nord (firmata Stefano Miozzo). E a Roma, capitale non solo della nostra amata Repubblica, ma anche dell'altrettanto amata Carbonara (con la C maiuscola?). Anche in questo caso, vi presentiamo una proposta davvero d'autore, firmato da un altro 'peso massimo' della pizza, ovvero Marco Quintili della Pizzeria I Quintili di Roma. Quintili, ormai un simbolo dell'unione fra cucina romana e pizza napoletana contemporanea, per celebrare il Carbonara Day ha deciso di condividere la ricetta per realizzare a casa una delle sue specialità più amate, una proposta-cult del suo ricco menu: esatto, la piazza carbonara, ritenuta perfetto esempio del miracolo fra gusto e leggerezza.
"La Carbonara è diventata la mia pizza simbolo, dopo tanto tempo è ancora presente nel mio menu e la gente la ama. Voglio condividerne la ricetta per questa giornata speciale, anche se naturalmente spero che la ordinerete nelle nostre pizzerie", ha spiegato con un sorriso l'artefice di questa meraviglia. Andiamo quindi a scoprire la ricetta della sua Pizza Carbonara, qui a fianco.
Nella pagina che segue, un'altra interpretazione di Quintili di un classico: il gustoso casatiello.

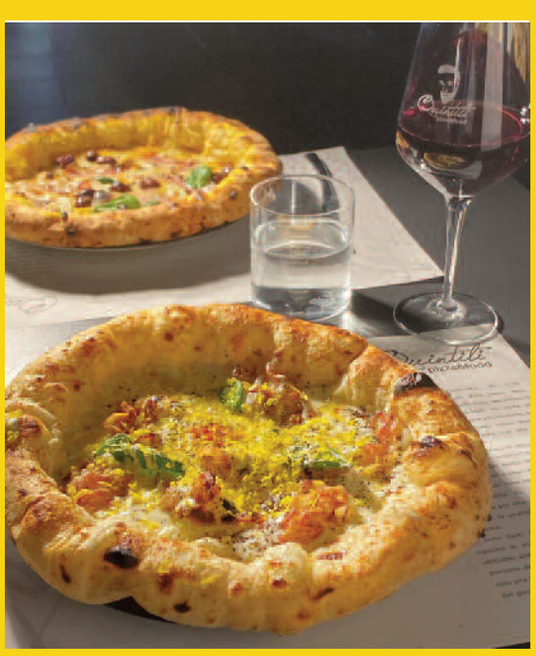
RICETTA DELLA PIZZA CARBONARA DI MARCO QUINTILI

Ingredienti per l'impasto:
- 1kg farina
- 600 grammi acqua
- 3 grammi lievito
- 25 grammi di sale

Ingredienti per il topping:
- 90 grammi di bufala affumicata
- 5 fettine di guanciale di maialino nero croccante
- Crema di pecorino composta da:
- 100 grammi di panna
- 50 grammi di pecorino
- Pepe Cuvée
- Un uovo lasciato per due giorni in salamoia a disidratare con 1 kg di sale e 1 kg di zucchero

Procedimento per l'impasto
- Versare 1 kg di farina e aggiungere gran parte dei 600 grammi di acqua, sciogliere 3 grammi di lievito iniziando poi ad impastare. Dopo tre, quattro minuti inserire il resto dell'acqua, 25 grammi di sale ed impastarlo finché non diventa omogeneo. Successivamente dividere in quattro parti l'impasto ottenuto. Formare i cosiddetti panetti da 240 grammi in ciotole più piccole e coprirli con un cellophane. Lasciare a maturare e lievitare per 20 ore in un frigo con 4/6°. Dopo la lievitazione del panetto porgerlo su un tavolo e dare la classica forma della pizza tonda dopo aver aggiunto della farina sulla superficie per non far incollare l'impasto.

Procedimento topping
Prendere il panetto da 240 grammi allargandolo sui bordi per dare il classico effetto a canotto, in fase di cottura condire con la bufala affumicata. Dopo di che aggiungere poi la crema di pecorino e il guanciale croccante. Concludere il tutto con il Pepe Cuvée e grattare l'uovo come fosse un tartufo sulla pizza.
La vostra pizza Carbonara è pronta, tutta da gustare.



RICETTA DELLA PIZZA CASATIELLO DI MARCO QUINTILI

Ingredienti per l'impasto:
– 1 kg di farina
– 25 grammi di sale
– 600 grammi d'acqua
– 3 grammi di lievito

Ingredienti topping
– Mortadella della Palmieri "La favola"
– Cicoli napoletani
– Formaggio Beppino Occelli
– Prosciutto crudo di Parma
– Salame di cinta senese
– Formaggio di Peppino Occelli in foglie di Castagna
– Pecorino
– Tre tipi di crema di lardo aromatizzata al kiwi, menta e peperoncino

Procedimento impasto - In una ciotola versate i 600 grammi di acqua in cui sciogliere i 3 grammi di lievito precedentemente preparati. Sempre in ciotola, aggiungete 1 kg di farina e procedete iniziando poi ad impastare. Dopo circa tre/quattro minuti di impasto, inserite 25 grammi di sale e fatelo amalgamare all'impasto finché non diventerà omogeneo e sarà perfettamente assorbito. Successivamente dividete in quattro parti l'impasto ottenuto. Avrete formato così i panetti. Questi panetti vanno riposti in ciotole più piccole e poi coperti con una pellicola trasparente. Andranno lasciati a maturare e lievitare per 20 ore in frigo a una temperatura compresa tra i 4 e i 6º. Dopo la lievitazione del panetto, che dovrete verificare attentamente, potrete porgerlo su un tavolo, ma solo prima di averlo cosparso di farina che vi aiuterà nel lavoro e non farà incollare la pizza. A questo punto potete dare la classica forma della pizza tonda.

Procedimento topping- Dopo aver preparato un panetto di pizza da 240 grammi stenderlo e mettere sopra la pizza il topping composto da mortadella, i cicoli napoletani, il prosciutto crudo di Parma, il salame di cinta senese e il formaggio di Beppino Occelli. Dopo la cottura aggiungere il formaggio in foglie di castagna Beppino Occelli, il pecorino e condire infine il tutto con le tre creme di lardo aggiunte sulla pizza con una sac à poche.

Marco Quintili e la sua Pizza Casatiello
Marco Quintili, del quale abbiamo presentato la Pizza Carbonara nella pagina precedente, ha dimostrato di essere uno dei maestri pizzaioli più creativi sul tema "pizza napoletana contemporanea" e ha deciso di realizzare per le scorse festività pasquali una nuova proposta, una variante innovativa, davvero imperdibile, buona tutto l'anno: la Pizza Casatiello. Parliamo di una rivisitazione in chiave 'arte bianca' di uno dei piatti napoletani più amati non solo delle festività, e del resto Quintili è di origini campane e nello scorso ottobre ha anche aperto - finalmente - il suo primo locale all'ombra del Vesuvio a seguire i due già aperti nella Capitale, caratterizzati da grande successo.
"*La Pizza Casatiello che propongo è un omaggio ad un piatto che amo tantissimo. Ho scelto materie prime di altissima qualità per realizzare questa pizza speciale; ad esempio all'ultimo viene guarnita con tre diverse creme di lardo aromatizzate dell'azienda Sesto Coccia di Viterbo: al kiwi, alla menta e al peperoncino. Spero che tanti si potranno divertire a rifarlo a casa*", ha spiegato il titolare della Pizzeria I Quintili.
A questo punto, non resta che provare a replicare la ricetta della Pizza Casatiello proposta da Marco Quintili, che trovate qui a fianco.

Florindo Franco e il suo Casatiello Calabrese
Pasqua è passata da un bel pezzo, lo sappiamo, ma perché privarsi del piacere di uno dei piatti-icona della cucina napoletana, abitualmente preparato appunto per la Pasqua?
Qui a fianco vi presentiamo la proposta di Florindo Franco, del quale abbiamo già presentato, nelle pagine precedenti, la Pizza Carbonara Crotonese.
Il deud ex machina di Lievito Madre, a Crotone, nel caso del casatiello ha rivisitato la tradizionale ricetta pasquale con i prodotti della San Vincenzo, di cui è ora un testimonial ufficiale.
Sentiamo cosa ha da dire a riguardo delle scelte effettuate per la realizzazione della ricetta.
"*Il casatiello è un piatto napoletano, ma ormai fa parte della tradizione pasquale di tutti gli italiani da nord a sud.*
Ho deciso di festeggiare il mio ingresso nella famiglia San Vincenzo con uno speciale Casatiello Calabrese in cui ho inserito tutti i loro prodotti migliori, dalla salsiccia calabrese fino all'nduja di spilinga.
Spero che questa mia nuova ricetta entri nell'immaginario collettivo delle tradizioni calabresi e che tanti possano rifarla a casa", ha concluso il maestro pizzaiolo dichiarato il maestro titolare della lievito madre. Andiamo quindi a scoprire la ricetta del Casatiello Calabrese, nell'interpretazione di Florindo Franco.

RICETTA DEL CASATIELLO CALABRESE DI F.FRANCO

Ingredienti per l'impasto:
- 800 gr di farina
- 500 gr di acqua
- 3 gr di lievito di birra
- 20 gr. di sale

Ingredienti per la farcitura
- 150 gr di guanciale
- 150 gr di soppressata
- 150 gr di nduja
- 150 gr di pecorino
- 5 uova
- 100 Gr. di strutto
- Pepe qb.

Preparazione del l'impasto
Sciogliamo il lievito nell'acqua tiepida. Aggiungiamo 500gr di farina (noi usiamo la Doppiesse del Molino Magri), ed impastiamo con l'aiuto di una frusta fino al raggiungimento di un impasto cremoso. Copriamo con la pellicola e facciamolo riposare per un ora. Passata l'ora aggiungiamo il sale e concludiamo l'impasto aggiunto il restante della farina. Bisognerà lavorarlo per bene ottenendo un panetto omogeneo. Ricoprirlo con pellicola trasparente e lasciare lievitare a temperatura ambiente per 2 ore. Trascorse le 2 ore andiamo a metterlo in frigo a 4 gradi per altre 18 ore.
Preparazione della farcitura - Prendiamo l'impasto e stendiamo la pasta adaginadoci al di sopra tutto il nostro strutto, Dopodiché farciamo con i salumi, le uova sode tagliate a cubetti. Spolverata del formaggio e il pepe nero. Arrotoliamo il nostro impasto come se volessimo creare un tronchetto. A questo punto possiamo inserire nel nostro stampo il tutto. Oppure possiamo andare ad impastare ancora una volta in modo di avere gli ingredienti dappertutto (consiglio questa seconda opzione). Ricordatevi di ungere lo stampo con un po' di strutto o burro prima di andare ad inserire l'impasto.
Copriamo con un canovaccio e lasciamo che il casatiello lieviti ancora per qualche ora - il tempo per raddoppiare il suo volume - quindi inforniamo a 180°C per circa 40 minuti a forno ventilato: vi consigliamo di monitorare la cottura. Infine sforniamo, aspettando che si raffreddi un po' prima di tagliare e servire.

La Pizza Carbonara di Pizza Express

Oggi, post Brexit, forse chi si sente 'europeo' al 100% non penserà a Londra come mèta di viaggio, sentendosi ormai un po' fuori casa. Di certo non era questo il sentimento in passato, in particolare nella seconda metà secolo scorso a partire dagli anni '60 della cosiddetta Swinging London. Con la colonna sonora dei Beatles e dei Rolling Stones, il mondo scoprì le novità di Carnaby Street, la minigonna di MAry Quant, le creazioni di moda di Biba, e molto altro, in un clima di innovazione e creatività che attirava persone da tutto il mondo.

Per noi italiani, al tempo Londra rappresentava il posto giusto per capire, scoprire, creare. E, fra le scoperte impreviste, ci fu Pizza Express.

Premessa: all'epoca, non era molto diffuso il concetto di provare le specialità locali, o addirittura quelle di tutto il mondo (per le quali Londra è sempre stata un campionario): si cercava conforto nella cucina vagamente italiana, nel quasi-espresso e via discorrendo.

Pizza Express aveva il vantaggio di offrire piatti e pizze discreti, bevande italiane (come una birra Peroni o l'acqua San Pellegrino), il tutto con contorno musicale. Ci spieghiamo meglio.

Pizza Express venne fondata nel 1965 da Peter Boizot che aprì il primo ristorante con un forno e un pizzaiolo italiani. Il locale si trovava in Wardour Street, una delle vie di Soho, allora come oggi, ricca di locali, anche con musica live (con il notissimo Marquee, al numero 90, dove suonarono, solo per citarne alcuni più noti, gruppi come The Who, Rolling Stones, Led Zeppelin, Pink Floyd, Genesis, Jethro Tull, Dire Straits, AC/DC, Queen, Yes, Clash, The Police, The Cure...

Dunque, un'area intrisa delle sette note, di ogni genere (basti citare il Ronnie Scott's Jazz Club), e da questo derivò l'idea di Boizot di offrire musica live ai clienti dopo dopo l'apertura del locale. Pizza e jazz, insomma, una formula che si è rivelata giusta, dato che ha portato a superare i 300 eserizi nei primi anni del secondo millennio fra Gran Bretagna ed alcuni paesi europei.

Le cose cambiano, con il passare del tempo. La swinging London non c'è più, ma Pizza Express, resiste, anche se ormai è gestito da una multinazionale cinese ed ha inevitabilmente perso lo spirito del tempo. Il marchio offre anche la possibilità di realizzare la pizza a casa propria, con ingredienti forniti da PE, come anche di acquistare pizze pronte da infornare - compresa carbonara - presso Waitrose ed simili.

In ricordo dei bei tempi della Swinging London, e per completezza di informazione, vi offriamo dunque la ricetta à la PizzaExpress: ben lontana dai nostri gusti e dai nostri standard, ma...

In patria, Pizza Express offre la pizza in kit o pronta per il forno (a sinistra).

RICETTA DELLA PIZZA ALLA CARBONARA DI PIZZAEXPRESS

Ingredienti:
- Impasto per pizza*
- 60g di besciamella*
- 70 g di mozzarella
- 5 strisce di pancetta stagionata (o pancetta striata tagliata a metà)
- 20 g di parmigiano (o qualsiasi formaggio a pasta dura italiano)
- doppio pizzico di pepe nero
- 10 ml di olio all'aglio (o olio extravergine di oliva)
- 1 uovo ruspante
- un pizzico di prezzemolo
- lamelle di tartufo

* (nella ricetta ufficiale si rimanda alle ricette specifiche fornite da PizzaExpress, ma si possonno ... scegliere altre soluzioni.

Procedimento i

Preparare l'impasto della pizza e la besciamella. Preriscaldare il forno a 230 ° C. Stendere la pasta e coprire con la besciamella facendo attenzione che arrivi quasi al bordo. Disporre uniformemente la pancetta o le strisce di pancetta striata lasciando uno spazio al centro della pizza per l'uovo. Aggiungere la mozzarella, sempre lasciando spazio per l'uovo. Aggiungere il pepe nero e metà del parmigiano grattugiato. Condire con un filo d'olio d'oliva all'aglio. Cuocere in forno per 5-7 minuti. Sfornare e rompere l'uovo al centro della pizza. Cuocere in forno per altri 6-8 minuti oppure finché il formaggio non bolle e la crosta è dorata (attenzione a non cuocere troppo l'uovo). Completare con il prezzemolo tritato e il parmigiano grattugiato restante. Servire. Mangiare. Buon divertimento ....

Marco Quintili e la sua Pizza Carbonara

In queste pagine abbiamo presentato pizze ed altro firmati da riconosciuto Maestri Pazzioli e altre evidenze professionali. Questa pagina, invece, è dedicata ad una cuoca dilettante, molto appassionata, socia del Carbonara Club. Pamela abita a Bari, e, come ci racconta lei stessa nella note che seguono, con la ricetta che presentiamo ha coniugato la passione per la panificazione con quella della carbonara, trasferitagli di uno dei soci fondatori del Club.

Ecco quanto Pamela ci ha scritto in accompagnamento con la sua ricetta.

"Dicono che si cucini sempre pensando a qualcuno, altrimenti si prepara solo da mangiare... Per me la cucina è questo: il concetto di convivialità che si sviluppa intorno ad una tavola, ed il concetto di condivisione, del pasto, ma soprattutto di un idea.

La passione per la carbonara mi è stata trasmessa da un mio caro amico, appassionato cronico di carbonara, che mi ha iniziata alla pubblicazione sul club. Viviamo in un periodo storico colorato a zone, e dalla mia grande passione per i panificati, è nata l'idea di attivare il lievito madre. Cercando di affinare tecniche di impasto e lievitazione. Dall'unione di queste due grandi passioni, una insita e una mutuata, l'idea di creare una pizza alla carbonara".

Buon divertimento nella preparazione, e fateci sapere come è andata

RICETTA DELLA PIZZA CARBONARA DI PAMELA

Per l'impasto: (lievitazione+36 h)
- 300g farina Caputo pizzeria
- 200g farina Caputo nuvola
- 350ml di acqua tiepida
- 10g sale
- 100g lievito madre
- 10ml olio evo
- 5g miele
- Un uovo lasciato per due giorni in salamoia a disidratare con 1 kg di sale e 1 kg di zucchero

Procedimento

-Ho messo, nella ciotola della planetaria, la farina pizzeria con l'acqua, senza impastare per un'oretta, in modo tale che si idratasse per autolisi. Quindi ho proceduto ad impastare, aggiungendo il lievito madre e il miele. Ho lasciato riposare per una mezz'ora, poi ho aggiunto la restante farina, l'olio e il sale. Ho lasciato lievitare a temperatura ambiente per 2/3 ore, dopodiché ho iniziato a dare le pieghe, 3 ogni 20 minuti. Ho lasciato nuovamente lievitare a temperatura ambiente per 4/5 h, e poi ho spostato l'impasto a temperatura controllata (frigo) tutta la notte. La mattina seguente ho messo a temperatura ambiente l'impasto per altre 4/5 ore, dopodiché ho dato altri 3 giri di pieghe ogni 20 minuti. Lasciato lievitare a temperatura ambiente per 2/3 h ed ho effettuato lo staglio, in panetti da 250/270g l'uno, lasciati lievitare ancora per 6/7 ore.

Ho rosolato il guanciale a cubetti in padella, l'ho tirato su con la schiumarola e lasciato asciugare su carta assorbente, tenendo da parte l'olio/grasso rilasciato in padella. Ho preparato la crema di uova con 2 tuorli ed un uovo intero, un generoso quantitativo di pecorino e pepe.

Ho steso le pizze sulla spianatoia dal centro verso i bordi per spostare i gas della massa nel cornicione, ho disposto la pizza sulla padella e pennellato la superficie con l'olio del guanciale. Una volta cotta la base della pizza, l'ho spostata in forno modalità grill, dove in conclusione ha cotto come se fosse un Ciccio. A doratura ultimata in forno, ho condito con la crema di uova ed il guanciale croccante.

Il risultato è stato gustato in abbinamento con la birra Peroni Gran Riserva.

La Pizza Carbonara in stile BBQ

Come si sa, gli americani vanno pazzi per il barbecue, pwer gli amici semplicemente BBQ, ed in generale per i pranzi all'aperto con amici e parenti. Negli ultimi tempi, accanto alle classiche T-bone steak, alle ali di pollo, alle salsicce e molto altro da cucinare sulla griglia, sta prendendo piede la preparazione della pizza di forni studiati per l'esterno.

Tanti marchi operano sul mercato, ma abbiamo concentrato in questo caso la nostra attenzione su un'azienda americana, Gozney, che opera a Northfield, a nord dell'area metropolitana di Chicago, nell'Illinois.

Una citazione scelta per la vasta produzione di modelli (Roccbox, nella foto in alto, Dome, Core, Master...) per esterno, ed anche perché sul sito dell'azienda vengono proposte diverse ricette apparentemente gustose, fra le quali una 'pizza alla carbonara' davvero sui generis… Una pizza che a dire il vero sembra ben lontana da quelle che siamo abituati a mangiare dalle nostre parti, per non parlare delle versioni gourmet presentate in queste pagine.

A differenza però di buona parte degli italiani - sempre pronti ad azzannare virtualmente chiunque osi cambiare anche solo un dettaglio della pasta alla carbonara, gridando allo scandalo - preferiamo, quando ci troviamo in situazioni del genere, semplicemente 'citare i fatti', ovvero presentare la ricetta tale e quale. Se qualcuno vuole provare a realizzarla, ci faccia sapere!

PS - Naturalmente, non c'è assolutamente bisogno di andare negli Stati Uniti per dotarsi di un forno ad hoc per le pizze, studiato per l'uso in esterni in grandi terrazzi o giardini. Nella nostra Italia operano infatti diversi produttori, fra i quali citiamo ad esempio una società fiorentina che da oltre 20 anni produce una serie di 'wood fire pizza ovens', per tornare -almeno con le parole - negli USA

www.pizzapartyshop.com

RICETTA DELLA PIZZA CARBONARA 'AMERICANA'

Ingredienti

- 200g Creme Fraiche
- 1 spicchio d'aglio
- 4 cucchiai di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai di mozzarella
- 150 g di pancetta a cubetti, cotta,
- 2 uova
- sale, pepe nero

Sul sito della Gozney la questa pizza Carbonara - cotta nel forno 'Roccbo - è introdotta così: *L'ispirazione per questa pizza è la classica pasta alla carbonara ma la combinazione di pancetta, uovo e impasto napoletano soffice significa desiderarla anche a colazione!*

Procedimento

Passo 1: Grattugiare l'aglio nella crème fraiche, condire con un po' di sale e una generosa quantità di pepe e mettere da parte.

Passo 2: Prendere una pallina dell'impasto e stenderla per realizzare la base della pizza, sulla quale spalmare uno strato di crema fraiche. Cospargere con la metà del parmigiano e dellla mozzarella prima di aggiungere metà della pancetta.

Passaggio 3: Fai scivolare la pizza sulla buccia del Roccbox e rompi con cura una delle uova al centro.

Passaggio 4: Sposta la pizza nel forno e inforna per 60-90 secondi.

Passaggio 5: Usa un cucchiaio per rompere il tuorlo e condisci la pizza prima di terminare con un tocco finale di pepe nero.

PIZZA TALENT SHOW: I MIGLIORI SIAMO NOI

Raffaele Di Stasio, titolare dei tre locali Verace Assaje nella provincia di Monza, è il pizzaiolo vincitore del Nord Italia e vincitore assoluto per punteggio del Pizza Talent Show, mentre il vincitore per il centro italia è Lorenzo Carletto, e per il sud è Alessandro Panico.

Raffaele Di Stasio, e, in basso, un paio di sue 'pizze'.

Dopo una battaglia che è andata avanti per quasi tre settimane si è concluso Il Pizza Talent Show, in onda su Alma TV (ex Alice TV), condotto da Alessandro Di Pietro ha finalmente svelato i vincitori della gara, durata quasi tre settimane. Alla, ha prevalso come vincitore assoluto Raffaele Di Stasio, maestro pizzaiolo titolare di tre pizzerie nella provincia di Monza (Verace Assaje, situate a Lissone, Bovisio e Desio). Il giovane (trentanni) pizzaiolo campano si è imposto sulla qualificata concorrenza (30 specialisti in gara) risultando il miglior pizzaiolo del Nord Italia e soprattutto, alla fine, il miglior pizzaiolo in assoluto, migliore in tutti i vari tipi di pizza.
A proposito del trionfo, palesemente emozionato, Di Staso ha dichiarato dopo la proclamazione: "*Sono davvero emozionato, ho realizzato un sogno. Da piccolo volevo diventare un grande calciatore ed ero anche davvero forte, purtroppo per alcuni problemi familiari ho dovuto smettere ed iniziare a lavorare. Mi sono innamorato della pizza e ho deciso che sarei diventato il migliore, la vittoria di stasera mi ripaga di tanti sacrifici*".
Il particolare, il giovane pizzaiolo ormai maestro ha stupito la giuria con una 'pizza dessert' in finale, che ha sicuramente colpito giudiici e concorenti. Una preparazione dal nome vagamente sentimentale, "Un ricordo d'infanzia", una pizza sui generis dedicata al nonno. Gli ingredienti? Impasto gourmet dolce all'orzo, laccata di sciroppo d'acero e zucchero di canna, crema al latte, mousse al cioccolato bianco, chips di cioccolato aromatizzate all'arancia, dressing al cioccolato fondente, scagliette di nocciole.
La classifca finale, in base a quanto deliberato dalla giuria (composta dal capitano della nazionale pizzaiolo acrobati Danilo Pagano, dai maestri Luciano Sorbillo, Fabio Sonciani, Luigi Stramerra e Stefano Callegari) che ha giudicato la giuria che ha giudicato questi 30 pizzaioli nelle 13 puntate della tasmisione, vede, oltre ai primo posto assegnato appunto a Raffaele Di Stasio, premiati anche Lorenzo Carletti, miglior pizzaiolo del centro, e Alessandro Panico, miglior pizzaiolo del sud.

Nunc est bibendum

Per accompagnare le pizze & dintorni presentate in precedenza - come per ogni piatto in una degustazione degna di nota - serve il giusto accompagnamento.
C'è chi preferisce una birra, chi il vino: Luigi Veronelli (Bere Giusto, Rizzoli, 1971), mezzo secolo fa per la pizza tout court indicava l'Asprigno - con l'avvertenza che la variabilità degli ingredienti pwer le varie preparazioni avrebbe potuto cambiare la scelta - oppure un Sylvaner. Nello stesso testo, per la gli spaghetti alla carbonara dell'epoca - diversi da quelli oggi comuni - consigliava un vino rosato giovane, di medio corpo, asciutto, e si spingeva a suggerire di 'preferire il cosiddetto Ombra di Mascalucia dell'annata, servito a 18°'. Si tratta di un vino siciliano, dell'area etnea, piuttosto raro e caretterizzato da un'alta gradazione alcolica ed un particolare colore rosso.
Per noi, la scelta è più ampia: dalle bollicine (prosecco soprattutto) in poi, tutto è lecito, basta che si tratti di prodotti di qualità. De gustibus...

Chimay 150

Colore oro pallido, ornata da una schiuma bianca e compatta. È fresca e fruttata, gustosa e potente. Al naso presenta sorprendenti aromi di menta, bergamotto, lime ed eucalipto. I suoi sapori delicati, con note di rosmarino e chiodi di garofano, si combinano meravigliosamente con sottili tocchi floreali, ravvivati da un pizzico di rinvigorente zenzero. Il suo corpo rotondo e morbido, il suo gusto leggermente affumicato e speziato, caratteristico delle Chimay, lasciano il palato con un retrogusto meragliosamente raffinato.

Così si presenta questa birra chiara e forte (10% vol.), che, a detta di Chimay, garantisce armonia ed equilibrio al palato. È fresca e fruttata, gustosa e potente.
Per produrla, il birrificio ha usato 2 luppoli noti per la finezza, le qualità Saaz e Hallertau Mittelfrüh, e ha aggiunto una spezia (segreta) che conferisce un gusto unico al tutto.
La nuova trappista sarà a disposizione al grande pubblico, disponibile in bottiglia da 33 cl, e quindi, successivamente, anche nel formato tradizionale da 75 cl con tappo in sughero.
wwwwwww

Granda Persi Pien e non solo

Una nuova Limited Edition dal sapore primaverile e non solo: arrivano le novità di Birrificio della Granda. Iniziamo dalla Persi Pien, la quarta fra le birre prodotte in una sola cotta per un numero limitato di lattine. Nome e ricetta, per questa birra, si ispirano ad un dolce della tradizione piemontese, le pesche ripiene: un dessert semplice, che unisce il sapore della frutta agli aromi del cacao e dell'amaretto.
La base brassicola è una Imperial Stout, quindi una birra scura e corposa che incorporerà bene le note dolci derivate dalle pesche, dal cacao e dal biscotto.
Una bevanda - con la lattina, caratterizzata da un originale artwork, si trova uno sticker staccabile - presentata come '*dai sentori primaverili ma con un'anima dolce e calda per affrontare gli ultimi freddi di fine inverno*'.
Un'altra novità riguarda le due nuove linee The Girls e H4TG (Hop for the Geeks), che saranno prodotte anche in bottiglia nei classici formati da 33 e 75 cl.
Per concludere, segnaliamo che il birrificio, di recente, si è rinnovato con una nuova imbottigliatrice ed altri aggiornamenti.

Baladin Opera

Si chiama Opera, la nuova birra gastronomica di Baladin. Una birra che è frutto di un processo particolare, che meriterebbe di essere raccontato. In questa sede ci limitiamo a presentare la descrizione ufficiale della bevanda, e naturalmente a suggerirvi di gustarla direttamente!

Nel calice si presenta di color rame intenso, ravvivato da un fine perlage e con un cappello di schiuma leggera ed evanescente, di tonalità bianco velato.

Al naso, evidenti sentori di pasticceria e di panettone candito, resi piacevolmente freschi da una nota balsamica di aceto di birra, delicato e profumato di cereale.

Al primo sorso stupisce per la sua pulizia e complessità di aromi. La nota acetica si presenta immediatamente accompagnata da dolci sentori di paste secche e di malto. In chiusura, a completare il percorso, si giunge ad una perfetta e pulita sfumatura amaricata, leggermente tannica e legnosa, riconducibile alle botti in cui l'aceto di malto è stato lungamente affinato.

Opera si presta ad una grande esperienza gustativa data dall'unione di due prodotti della terra italiana: la birra artigianale Baladin e l'aceto di malto (da birra Baladin) affinato, in botti di rovere e acacia, nell'acetaia San Giacomo di Novellara.

www.baladin.it

Warsteiner Brewers Gold

A distanza di un anno dall lancio in Germnaia, Warsteiner presenta anche in Italia la nuova Brewers Gold in esclusiva per il canale ho.re.ca. per dare il proprio contributo, nel modo più forte possibile, alla ripartenza dei locali e dei distributori.

Si tratta della la prima birra non filtrata della lunga storia dell'azienda tedesca, di oltre 260 anni. In efeftti, su tratta una specialità lager non filtrata, leggermente ambrata, realizzata nel rispetto dell'Editto di Purezza, come da tradizione Warsteiner.

Lanciata in esclusiva - almeno per il momento - per il canale ho.re.ca, questa Lager è caratterizzata dal fatto di essere brassata con il luppolo Brewers Gold, preziosissimo luppolo autoctono europeo, che le conferisce note floreali, speziate e di ribes nero.

Le note di prresentazione aggiungono a quanto detto che '*il grado di amaro è equilibrato e si abbina perfettamente alle note di caramello e miele, conferite dai malti Münchener e Pilsner*'.

Con l'occasione, il birrificio tedesco lancia "Warsteiner Lovers" (http://www.warsteinerlovers.it): il luogo in cui gli appassionati possono trovare e incontrare i locali in cui vengono servite le birre del gruppo Warsteiner.

Ricordiamo che l'azienda è stata fondata nel 1753 ed è oggi una delle più grandi birrerie private della Germania e il marchio è conosciuto in più di 60 Paesi del mondo.

Di proprietà dall'inizio dalla famiglia Cramer, ha lo stabilimento principale in Germania nella zona della Sauerland, in Vestfalia.

Oggi il birrificio Warsteiner costituisce un riferimento nella produzione della pilsner, richiesta in tutto il mondo e apprezzata per la sua qualità. Warsteiner Italia costituisce la sede italiana, ed opera in quel di Verona dal 1998.

https://www.warsteiner.it

Ca'del Magro Monte del Pra

La storia di Monte del Frà inizia nel 1958, nelle colline moreniche che circondano il Lago di Garda. Da allora, di acqua ne è passata tanta sotto i ponti, e l'azienda è oggi una solida realtà con una produzione vasta ed apprezzata. Ne è un'evidente, prova, ad esempio, l'alto punteggio di Wine Spectator per il Cà del Magro Custoza Superiore Doc 2018. Un riconoscimento che si aggiune ai tanti altri in Italia e nel mondo, e del resto questo è il vino più rappresentativo dell'azienda, un bianco che nasce in un vigneto di oltre trent'anni coltivato su una collina a sud-est del Lago di Garda. Sono usati i vitigni Garganega, Trebbianello, Bianca Fernanda e Incrocio Manzoni, per un bianco dal colore giallo paglierino intenso, con leggeri riflessi dorati. Al naso rivela profumi di frutta tropicale, fiori bianchi e note di zafferano: al palato si presenta armonico ma complesso, con un finale asciutto e sapido .
Un vino che rivela al meglio le potenzialità con l'affinamento in bottiglia e che si pone controcorrente tra i Custoza di pronta beva. Da provare, davvero.
www.montedelfra.it

Tramaglio Maremma Toscana DOC

Nato sulle coste maremmane, Tramaglio deve il nome alle antiche reti da usate dai pescatori della zona: la nuova ansonica Doc Maremma di Terre dell'Etruria, un'etichetta che valorizza un vitigno troppo a lungo considerato il "fratello minore" dei bianchi toscani e che prosegue nel progetto della cooperativa per la valorizzazione dei vitigni autoctoni in purezza. Prodotto nella cantina cooperativa di Terre dell'Etruria "Il Poderone", a Magliano in Toscana, Tramaglio è realizzato con una breve criomacerazione di qualche ora a contatto con bucce; la fermentazione avviene in acciaio, con sosta sui lieviti fino al mese di marzo.
«*La nostra nuova ansonica è un vino fresco con una leggera aromaticità e una struttura marcata in bocca data da un livello di tannino insolitamente alto per un bianco, che permette di abbinarlo a classici piatti di pesce e anche a carni bianche come coniglio e pollo e piatti della tradizione toscana a base di verdure*» ha dichiarato Emiliano Falsini, enologo di Terre dell'Etruria.
Un vino, per le sue caratteristiche, perfetto d'estate ma non solo: la cantina considera l'ansonica un "bianco mascherato da rosso", che si può bere tutto l'anno.
«*Con questo vino – conclude Falsini – vogliamo sfatare il mito dei bianchi giovani da bere in annata: grazie alla tecnica e alla cura in cantina Tramaglio è ottimo anche dopo 2-3 anni di invecchiamento.*»
www.terretruria.it/vino

Vigneti Romio Romagna DOC Trebbiano

Caviro, cooperativa che rappresenta la più grande Cantina d'Italia, racconta la cultura enologica romagnola attraverso la nuova produzione di Vigneti Romio, dedicata alla grande distribuzione. Una collezione che accoglie i vini portabandiera del territorio – Romagna DOC Spumante in versione Bianco e Rosè, Romagna DOC Trebbiano, Famoso Rubicone IGT, Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva – e si fa espressione della Romagna autentica, concepita non solo come un luogo ad alta vocazione vinicola, ma come un modo di essere e di relazionarsi, di stile di vita, caratterizzato dalla spensieratezza della Riviera, e quel che ne consegue.
La linea ha esordito con il Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva, vino iconico della tradizione enologica del territorio.
È stata poi la volta del Romagna Novebolle DOC Spumante Bianco, referenza nata dalla riscoperta e reinterpretazione della tradizione spumantistica romagnola di inizio '900 vista con l'approccio contemporaneo da parte dei viticoltori più esperti della zona.
I riflettori rimangono ora puntati sullo storico Trebbiano, nella nuova etichetta Romagna DOC Trebbiano.
www.vignetiromio.it

La Pettegola Banfi limited edition

La 'pettegola' spesso ci riporta alla mente il gossip al femminile, ma la pettegola è anche un uccellino che vive lungo la costa della Maremma.
E proprio questo nome, difficile da dimenticare, è stato scelto quasi un decennio fa da Banfi per il suo Vermentino.
Prodotto fin dal 2012, La Pettegola ha, da ormai quattro anni, una sorella, una versione Limited Edition (solo quindicimila bottiglie prodotte) con l'etichetta reinterpretata da un artista.
A disegnare la Limited Edition 2021 de La Pettegola è, per la prima volta, una donna: Elena Salmistraro, che succede ad Alessandro Baronciani, Ale Giorgini e Riccardo Guasco.
Come sia, in edizione limitata, oppure nella classica versione standard, questo vino è certamente un piacevole compagno per le prossime serata estive in compagnia degli amici... magari insieme ad una pizzza, perché no?
www.banfi.it

Mr Food & Mrs Wine n. 55 - 2021
ISSN 2035-8199
è una pubblicazione edita da
Motoperpetuopress srl

Registrazione Tribunale di Roma n. 315/2005 del 12/08/2005
Direttore responsabile: Stefano Belli
Coordinamento redazionale: Giorgia Vaccari
Direttore amministrativo: Rossella Cavaniglia

Motoperpetuopress srl - via G. Severano 5, 00161 Roma
Tel. 06.44.20.25.96 - Fax 06.44.25.44.26
www.mr-food.it info@mr-food.it
www.motoperpetuopress.com