



INCONTRO DI TRADIZIONI CULINARIE

Un irresistibile guscio di pasta dorata racchiude una sinfonia di gusti, tra la Via Emilia e l'Appennino campano. Inatteso, intrigante e riuscito l'abbinamento con un cocktail audace, che concilia i sapori mediterranei con la grinta della tequila messicana

LA PIZZA FRITTA RICCO SCRIGNO GOLOSO

di Eduardo Ore

La pasta morbida dell'impasto, elastica e facilmente lavorabile, è messa a punto con farina di grano tenero laNapoletana, una delle miscele speciali per pizza firmate da Molino Dallagiovanna e testate dai migliori Maestri Pizzaioli. Verace d'indole, si rivela perfetta per tutte le preparazioni del mondo della pizza napoletana. Ideale per avere un cornicione perfettamente sviluppato e dorato, esalta il gusto di ogni farcitura, in special modo il matrimonio tutto mediterraneo di pomodoro, mozzarella e olio d'oliva. Chiusa e cotta nell'olio a 185° diventa un guscio deliziosamente croccante che valorizza al massimo la combinazione degli ingredienti all'interno, come in questo caso. Al cuore dell'impasto, la pancetta piacentina fa proprie le note profumate del basilico fresco e si sposa con il sentore di affumicato della provola dei Monti Lattari. Un abbinamento perfettamente riuscito che sorride alla bella stagione, scelto dal Maestro Pizzajuolo Eduardo Ore.

IL COCKTAIL D'AUTORE TEQUILA MEDITERRANEA

di Sara Samantha Giacobbe

Un Bloody Mary rivisitato e festivo nel suo colore rubato al sole al tramonto che, da una parte strizza l'occhio alle terre mediterranee con la presenza di pomodoro, limone e basilico, e dall'altra richiama panorami messicani grazie alla tequila. "Un matrimonio ideale con questa straordinaria pizza fritta" spiega Sara Samantha Giacobbe, appassionata mixologist. "In particolare, l'acidità del limone abbinata al sapido della tequila risulta eccellente per pulire il palato dopo il passaggio della pancetta croccante" continua. "L'acqua di seltz e la freschezza data dal basilico sono perfetti in abbinamento alla provola, mentre il maraschino gioca un ruolo marginale ma importante nel bilanciare il succo di pomodoro."

Il tocco in più: "Speciale la crustas a mezzo bordo per chi ama i sapori decisi e volesse provare gusti nuovi e contrastanti" suggerisce Sara "Fate un mix di sale affumicato e pepe rosa tritato a grani grossi; passate per metà l'orlo del bicchiere in miele d'acacia prima e nel mix preparato poi. Il contrasto tra dolce-salato-speziato vi stupirà". Il bicchiere giusto? Un Highball o un Double Old Fashion.

1/2 oncia di succo di limone

2 once di tequila bianca

1 oncia di liquore al maraschino

3 once di succo di pomodoro

1 spruzzata di seltz

1/2 oncia di sciroppo al basilico

Guarnizione: scorza di limone e 2 foglie di basilico fresco

Tecnica: mix&pour

Sciroppo al basilico:

500 g di zucchero

500 ml di acqua

20-30 foglie di basilico lavato e tagliato

Il succo di 1/2 limone spremuto e 2 scorzette di limone.

Mettete tutti gli ingredienti in una pentola a bordi alti, portate a bollore, abbassate la fiamma e lasciate bollire per 10 minuti circa, mescolando bene.

Lasciate riposare 3-6 ore (dipende dall'intensità desiderata), poi filtrate.

Si conserva da un minimo di un mese a un massimo di 3.

