pizza&food

Il superforno per amico
A Super oven is a Super friend
Ferretti Ferrabolli





# Intraprendere un nuovo cammino

*Articolo scritto da: Pizza & Food // 4 luglio 2013 // UDP Molino Quaglia // Nessun Commento*

*E' quello che ha fatto con intelligenza, umiltà e coraggio Antonio Pappalardo quando ha deciso di frequentare i corsi dell'Università della Pizza di Molino Quaglia. Un'esperienza che lo ha trasformato donandogli una nuova identità professionale. E alla guida della pizzeria La Cascina dei Sapori a Rezzato (Bs)*

"Sono nato e cresciuto in pizzeria". Così inizia a raccontarsi a Pizza&Food **Antonio Pappalardo**, 24 anni, nato a Castellamare di Stabia, ma residente a Rezzato, nel Bresciano. "La mia famiglia si è spostata al nord nel 1997, quando avevo otto anni, e qui mi sono formato professionalmente". I Pappalardo infatti sono ristoratori, titolari di una pizzeria. E in pizzeria il bambino Antonio diventa grande e, fatto per nulla scontato, si appassiona subito a questa vita, al mestiere. Senza tentennamenti, anche quando c'è da rimboccarsi le maniche di sera e durante i week end. "Ho avuto la capacità di vedere il bicchiere mezzo pieno, come si suol dire – sottolinea Antonio – e di essere affascinato dai lati positivi di questa professione che ti permette di essere sempre a contatto diretto con la gente. Ma non solo. Il mestiere di pizzaiolo non è mai statico, è in continua evoluzione e ogni giornata è differente da quella che l'ha preceduta. Gli stimoli sono costanti. In ultimo devo riconoscere che ho avuto una grande opportunità, quella di poter condividere gioie e sacrifici con la mia famiglia. Non tutti hanno questa fortuna". Maturo e onesto. Antonio oggi guida a **Rezzato La Cascina dei Sapori**, una pizzeria tradizionale e di ricerca con apertura a una linea di ristorazione orientata al pescato. Il locale dei Pappalardo è stato inaugurato nel 2007. "Quasi in concomitanza con il mio diploma alla scuola alberghiera di Gardone Riviera – precisa Antonio -. È stata un'esperienza molto importante, arricchita da momenti di formazione estivi, stage di cucina, pasticceria e pizzeria, per capire fino in fondo quale fosse la strada da percorrere. La pizza si è confermata essere la mia vera passione". E Antonio applica con successo il suo sapere e le sue intuizioni nel locale di famiglia. Studia e si evolve. Il desiderio di ampliare gli orizzonti e la conoscenza lo porta a scoprire l'universo **di Molino Quaglia**. "Un impatto emozionante – ricorda -. Ho sentito il bisogno di fare qualcosa con loro". Era il 2012 e Antonio Pappalardo non ha certo perso tempo: oggi vanta tre pizzini avendo frequentato con successo i corsi dell'**Università della Pizza** presso il **Laboratorio di Vighizzolo d'Este**. "E' stata dura, ma un'esperienza così intensa la rifarei di corsa – commenta -. L'**Università della Pizza** mi ha profondamente cambiato. Nonostante fossi già un buon pizzaiolo, una volta conclusi i corsi ero un altro professionista. Ho appreso una nuova metodologia per la realizzazione dell'impasto, un approccio mentale e tecnico per me inedito; anche la selezione delle materie prime si è rivelata sotto un'altra angolazione. Ho imparato inoltre a confrontarmi con i colleghi libero da pregiudizi e non schiavo di sciocche gelosie. La condivisione del proprio lavoro è una delle forme più elevate di aggiornamento". Con **Molino Quaglia** Antonio Pappalardo ha definito la propria identità di pizzaiolo. "È necessario però sapersi mettere in discussione", puntualizza. Per abbandonare le vecchie certezze e intraprendere un nuovo, articolato cammino bisogna mettere sul piatto della bilancia dosi abbondanti di coraggio, intelligenza e umiltà. Valori con cui Antonio Pappalardo si rapporta tutti i giorni.

## LA RICETTA

## CARCIOFO FRITTO CON FOIE GRAS D'OCA, INSALATINA DI MELA VERDE

## E FINOCCHI E PISTACCHI DI BRONTE

**Impasto**

**Ingredienti**: Farina Petra 3 Molino Quaglia 1.000 g, acqua 650 g (65% idratazione), Biga 500 g, sale Maldon 25 g.

**Ingredienti Biga**: Farina Petra 1 e 9 Molino Quaglia 345 g globali, acqua 151,5 g, lievito compresso 3,5 g.

**Procedimento Biga**: mettete tutti e tre gli ingredienti nell'impastatrice, azionatela con la velocità più lenta e fatela girare per 2-3 minuti. L'impasto finale deve presentarsi grezzo, non legato e avere una temperatura di 18 °C. Fate maturare a 16 °C per 16-18 ore.

**Procedimento impasto**: mettete nell'impastatrice farina e poco a poco l'acqua fino a farla assorbire tutta. Fermate l'impastatrice per 30 minuti con l'impasto ancora grezzo. Passati i 30 minuti azionate l'impastatrice in 1° velocità e passati 2 minuti mettete la Biga nell'impasto e fate andare ancora 5 minuti, mettete il sale e fate andare ancora per 5 minuti. Una volta che l'impasto si è formato ed è liscio e omogeneo fate andare in 2° velocità per 2 minuti. Togliete l'impasto, mettetelo a riposare su un banco ricoperto con un panno umido per circa 30 minuti. Formate dei panetti da 270 g l'uno e fate lievitare a 22-24 °C per circa 6 ore. Una volta trascorse le 6 ore stendete i panetti su placche o tortiere e fate lievitare ancora per 3-4 ore a 22 °C. Capovolgete, farcite con mozzarella fiordilatte di Agerola e infornate.

**Ingredienti farcitura**: carciofi violetti 4, foie gras d'oca (bloc) 150 g, mela verde 1, finocchio 1, pistacchi di Bronte 100 g, mozzarella fiordilatte di Agerola 100 g, burrata pugliese 100 g.

**Procedimento**: prendete i carciofi, puliteli dalle foglie e lasciate solo il cuore. Metteteli in acqua e limone per 1 ora, scolateli e cuoceteli in pentola con acqua bollente per 2 minuti per ammorbidirli; fateli quindi raffreddare in acqua e ghiaccio, passateli nella farina e successivamente nell'uovo. Friggeteli in abbondante olio bollente fino a doratura. Pelate la mela e tagliatela finemente alla mandolina e mescolate insieme al finocchio anch'esso tagliato fine alla mandolina, condite con sale, olio e pepe nero. Prendete i pistacchi, metà tritateli finemente e metà passatili al coutter con panna liquida fino adottenere una crema liscia e omogenea. Stemperate il bloc di foie gras con panna. Infornate la pizza farcita con fiordilatte. Sfornate, tagliatela in otto spicchi e su ognuno mettete in ordine il foie gras, la burrata, la granella di pistacchi, l'insalatina di mela verde e finocchi e in ultimo il carciofo fritto. Servire su un piatto con alla base la crema di pistacchi.

*Antonio Pappalardo*

Mi piace Piace a 3 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

**Potrebbe interessarti anche...**

**Un gruppo di lavoro per PizzaUp**

**Rimettersi sempre in gioco**

**La strada della vita**

per cercare, scrivi qui e clicca invia

**Pizza & Food**

I più Letti | Recenti | Commenti | Tags

*Ma che musica maestro!*
*18 giugno 2012, No Commenti*

*Street food orientale*
*18 giugno 2012, No Commenti*

*Sapore intenso, pochi grassi*
*18 giugno 2012, No Commenti*

*Un locale "a banda larga"*
*18 giugno 2012, No Commenti*

*Addio alla fuliggine*
*18 giugno 2012, No Commenti*

Back to top

**Cos'è Pizza&Food**

Pizza & Food è la rivista della ristorazione di qualità, il partner per vincere le sfide di mercato. Con inchieste, articoli e reportage di approfondimento, è la più autorevole pubblicazione di riferimento del settore. I professionisti della pizza sanno che essere informati significa lavorare meglio e incrementare la propria redditività.
Pizza & Food propone in ogni numero rubriche sulla gestione d'azienda e del personale, suggerimenti di arredo e design, ricerche sui consumi e nuove tendenze. Molto spazio è dedicato a fiere ed eventi, ai locali di maggior successo in Italia e nel mondo. Fra i temi trattati: dall'importanza delle materie prime alla calibratura degli ingredienti, dagli equilibri delle farciture per una sana alimentazione al rapporto qualità/prezzo. **continua..**

**Ultimissime da Pizza & Food**

Un gruppo di lavoro per PizzaUp
Intraprendere un nuovo cammino
Dehors: studiare le normative
Polpette, e vai sul sicuro
Al servizio del pizzaiolo
La rivoluzione sotto la pizza
Valorizzare il territorio
Pizzaria in rosa
Un artista del gusto
Passionale come il cioccolato

**Ultimi Commenti**

© 2013 Zanco Editore Srl. Via F. De Sanctis, 34 (Milano) | Email: info@pizzafood.it | Tel. (+39) 02.428194 - Fax (+39) 02.87386568 | P.Iva 08030140969 Sito Creato da Artwork tm