

# ANTONIO PAPPALARDO ALCHIMIE DI SAPORI

DI CRISTINA VIGGÈ



L'ACQUA, IL LIEVITO E LA FARINA. E POI LA FANTASIA, IL MIX DEGLI INGREDIENTI E IL GIOCO DEGLI ABBINAMENTI. IL GIOVANE ANTONIO PAPPALARDO, NELLA SUA BRESCIANA CASCINA DEI SAPORI, REALIZZA LA PIZZA NEL PIENO RISPETTO DEL TEMPO E DELLA MATERIA PRIMA

Sperimentare. Senza mai tradire la qualità e la stagionalità dei prodotti. E senza mai dimenticare di venerare le corrette tempistiche di lievitazione, fermentazione e maturazione dell'impasto. Per ottenere il massimo grado di digeribilità. Lo declama il sesto versetto del Manifesto della Pizza Italiana Contemporanea. E lo sostiene pure Antonio Pappalardo, giovanissimo pizzaiolo patron de La Cascina dei Sapori, ottocentesco baluardo rural-chic per gli amanti di un "disco" pop che punta al top. "Perché si può far tutto con la pizza. Basta uscire dall'ottica classica", spiega Antonio. Che, nato nel 1988, osserva il mondo da moderne prospettive. Libero da ogni stereotipo e libero pure di spaziare dal Nord al Sud d'Italia, dalla nebbia al sole e dalla montagna al mare. Raccogliendo il capperone di Pantelleria e affettando la Mortadella Bologna e il Prosciutto di Parma, corteggiando la mandorla di Noto e onorando il Gorgonzola, il Taleggio di malga e lo stracchino delle Pertiche Alte. Per poi sconfinare fra pancetta di maiale Mangalica e Jamón Ibérico de Bellota Capa Negra Reserva e tornare a tuffarsi nell'onda. Pescando seppie, capesante, calamari e gamberi rossi di Sicilia. Da utilizzare rigorosamente crudi, per un alto tasso di dolcezza. Complici il candore del fiordilatte di Agerola e della burrata pugliese, l'amarotica vena del cavolo nero e la verde croccantezza dei pistacchi di Bronte. Sempre partendo da una base fragrante. Preparata con la biga. "La prediligo, perché crea una maggiore elasticità", ammette Pappalardo. Che la mette a punto mixando acqua, lievito e farine Petra 1


e 9. Per poi rinfrescarla con una quantità di farina (Petra 3) superiore a quella dell'acqua. Avendo la pazienza di attendere. Per rispettare il riposo dell'impasto. Cotto in forno a legna e completato da topping ad hoc. Come accade per la marinara sui generis, in cui foie gras d'oca e mozzarella di bufala conferiscono una delicata nota "grassa", il pomodoro datterino cotto lentamente a bassa temperatura (con sale, olio, pepe, origano e zucchero) regala il sentore agrodolce, mentre l'acciuga di Cetara dona la nuance sapida e salina. Del resto, Antonio vien da Castellammare di Stabia. E le campane delizie non le può certo scordare. Pur vivendo in terra lombarda. In un cascinale che è casa, bottega, laboratorio, cucina e fucina di idee, ricerche e riflessioni. Uno luogo dove lui esprime con talento e passione il suo meticoloso saper fare. Frutto di anni di studio all'istituto alberghiero, di giorni di lavoro sul campo e di ore di lezione all'Università della Pizza di Vighizzolo d'Este. E frutto pure di lampi d'estro. Che illuminano tutto quel che propone: dalla classica pizza al piatto a quella in teglia alla romana, dagli gnocchetti agli hamburger con pane homemade, fino ai dolci. Vedi la crostatina con crema pasticceria (in cui protagoniste sono le farine Petra 9 e Petra 3) firmata da mamma Giusi. Dopotutto, dice e docet Antonio: "il mondo dell'arte bianca è vasto. L'importante è non smettere mai di cercare, studiare e sperimentare".

→ [www.molinoquaglia.com](http://www.molinoquaglia.com)

→ [www.lacascinadeisapori.it](http://www.lacascinadeisapori.it)

*"L'impasto della pizza deve rispettare i tempi fisiologici di maturazione e di lievitazione che dipendono dalle materie prime e dalla tecnica adottate".*

(dal Manifesto della Pizza Italiana Contemporanea)



## UN GAMBERO ROSSO INCAVOLATO NERO

### INGREDIENTI PER L'IMPASTO BASE

Per la biga: 345 g di farina (1/2 Petra 1 e 1/2 Petra 9); 151,5 g di acqua; 3,5 g di lievito compresso. Per l'impasto finale: 1 kg di farina macinata a pietra Petra 3; 650 g di acqua (65% di idratazione); 500 g di biga; 23 g di sale di Maldon.

### INGREDIENTI PER UNA PIZZA

1 panetto da 270 g di pasta lievitata; 8 gamberi rossi di Sicilia; 100 g di cavolo

nero; 100 g di pistacchi di Bronte; 80 g di fiordilatte di Agerola; 100 g di burrata pugliese; aglio; olio extravergine di oliva; peperoncino.

### PROCEDIMENTO

Per la biga. Mettere nell'impastatrice la farina, l'acqua e il lievito. Azionare, selezionando la modalità più lenta, e far girare per 2-3 minuti. L'impasto finale si deve presentare grezzo e non legato, e avere una temperatura di 18°C. Lasciarlo poi maturare a 16°C per 16-18 ore.

Per l'impasto finale. Mettere nell'impastatrice la farina, aggiungendo poco a poco l'acqua. Far girare fino a far assorbire l'acqua. Fermare l'impastatrice per 30 minuti con l'impasto ancora grezzo. Trascorsa mezz'ora, azionare l'impastatrice in prima velocità e, passati altri 2 minuti, mettere la biga nell'impasto e far andare ancora per

5 minuti. A questo punto, aggiungere il sale e far girare ancora per 5 minuti. Una volta che l'impasto risulta liscio e omogeneo, azionare in seconda velocità per 2 minuti. Togliere l'impasto e metterlo a riposare su un banco ricoperto da un panno umido per circa 30 minuti. Formare dei panetti da 270 g l'uno e farli lievitare a 22-24°C per 6 ore circa. Stendere i panetti su placche o tortiere e far lievitare per 3-4 ore a 22°C. Per la farcitura. Togliere la pasta lievitata dalla tortiera, capovolgerla, farcirla con il fiordilatte di Agerola e metterla nel forno a legna a 350°C per circa 4-5 minuti. Sfornarla e tagliarla in 8 spicchi. Completare ogni spicchio con un po' di burrata, un po' di cavolo nero (sbollentato e saltato in padella con aglio, olio e peperoncino), un gambero rosso crudo (precedentemente abbattuto) e la granella di pistacchi di Bronte. Servire la pizza ben calda.