



PIZZA & PERLAGE

DI CRISTINA VIGGÈ

LA BRIOSA CREATIVITÀ DI ANTONIO PAPPALARDO INCONTRA L'ANIMA SPUMEGGIANTE DEI FRANCIACORTA FIRMATI CONTADI CASTALDI, PER DAR VITA A UNA SERATA CAPACE DI CONSACRARE IL CONNUBIO TRA I FRAGRANTI FIGLI, SOLIDI E LIQUIDI, DI LIEVITO E LIEVITI

“La pizza si adatta bene ad essere abbinata a un Franciacorta. Tecnicamente le bollicine ammiccano ai lieviti dell'impasto ed esaltano con il loro fine perlage il gusto degli ingredienti”, sostiene Francesca Moretti, presidente del poker di cantine griffate Terra Moretti. Di cui due in Toscana, Petra e Tenuta La Badiola, e due in Franciacorta: Bellavista e Contadi Castaldi. E sono stati proprio i gioielli di

quest'ultima maison, che ha sede in quel di Adro (all'interno dell'ex fornace Biasca), ad incontrare le soffici-croccanti creazioni gourmet del giovane pizzaiolo Antonio Pappalardo. In una festosa serata, organizzata nella rilassante cornice della sua Cascina dei Sapori, nella bresciana Rezzato. E in un appetitoso percorso capace di confermare il mirabile connubio fra “disco pop” d'autore e spumeggianti nettari di qualità.

Ecco dunque gli impasti by Pappalardo: figli di farine macinate a pietra (firmate Molino Quaglia) e di perfette tempistiche di lievitazione, fermentazione e maturazione. Per un'assoluta digeribilità del prodotto. A cui vanno aggiunte una buona dose di pazienza, una manciata di tenacia e passione quanto basta. Mentre a suggellare il tutto concorrono ingredienti di eccellenza, venuti dall'orto e dal frutteto, dalla cam-

pagna e dal mare. Retaggio delle campane origini di Antonio, nato a Castellammare di Stabia. E per finire? Cotte ad hoc, nel forno a legna o in quello statico. Così da ottenere la texture ideale.

E ad accompagnare triangoli e rettangoli golosi? Le etichette di Contadi Castaldi. Cantina che ha fatto dell'innovazione una missione e dell'armonia una filosofia. Grazie a magistrali assemblaggi, in grado di sublimare l'unicità e la personalità di vini di diversa origine in cuvée d'amabile equilibrio. Come si intuisce sorseggiando il Franciacorta Zero millesimato 2008 (Chardonnay e Pinot Nero in pari percentuale).

Un pas dosé complesso, incalzante e persistente, dalle agrumate note di pompelmo e dalle curiose nuance di alloro e tabacco verde. Premiato con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso e complice orgoglioso del calzone fritto ripieno di scarola, olive di Gaeta e provola fresca. Mezzaluna green sapida e amarotica.

E insieme alla pizza in teglia alla romana farcita con fiordilatte di Agerola, zucca, cicoria e piemontesi noccioline Igp? Si è presentato il poliedrico Brut, fragrante e scattante summa di Chardonnay (80%), Pinot Nero (10%) e Pinot Bianco (10%).

In tutta la sua livrea ramata e brillante si è invece svelato il Franciacorta Rosé annata 2008 (80% di Pinot Nero e 20% di Chardonnay). Un nettare profondo ed energetico, dai profumi floreal-fruttati e dai delicati toni speziati.

Ottimo a corredo di una piccantina pizza al piatto con fiordilatte, seppia all'aglio, olio e peperoncino, radicchio tardivo e sesamo tostato.

E poi? Et voilà il Rosé non vintage (Chardonnay al 65% e Pinot Nero al 35%), luminoso, moderno e dal bel color rosa corallo, tra sfumature di frutti di bosco, petali di rosa e mela. Un nettare nitido, strutturato e ritmato, fiero compagno della pizza da degustazione con fiordilatte, cachi, guanciale nostrano e pistacchi caramellati. Per un compendio rustico-chic di dolcezza e audacità.

Ma non è finita qua. E con l'elegante



Satèn millesimo 2008, incarnazione dello Chardonnay in purezza, Pappalardo ha proposto la sua interpretazione del fish & chips: spicchio con fiordilatte, banane cubane fritte, noci di capesante fritte, tre maionesi (classica, al pesto e al nero di seppia) e insalata di finocchi con sorbetto al mandarino.

Una pietanza saporita e lieve, felice di sposare la piacevolezza gustativa del Satèn, fra soavi sussurri di biancospi-

no e crosta di pane, accenti balsamici ed echi di fichi secchi. Per uno stile inconfondibile.

E come dessert? Zuppa al cioccolato fondente (62% di cacao), cremoso allo zabaione, frolla e lamponi selvatici. E, a seguire, caffè Natura Equa.

Un 100% Arabica della torrefazione Agust di Brescia. Per sorsi bio ed equosolidali.

→ www.contadicastaldi.it

→ www.lacascinaeisapori.it