

SIGNIFICANTE PIZZA

TESTO *di* ELEONORA COZZELLA

FOTO *di* PAOLO DELLA CORTE



Appena entrati, l'istinto è di uscire a controllare l'insegna: siamo entrati in una pizzeria? L'ambiente raffinato, i dettagli sui tavoli vestiti di lino, la musica ricercata che si diffonde al volume giusto, di primo acchito creano un mini corto circuito con l'immagine che comunemente si ha della pizzeria. Ma qui non c'è niente di *comune* e fin dal primo sguardo al menu si capisce che il contenitore riflette il contenuto, come in un testo poetico in cui i concetti si fanno vivi solo grazie alla relazione tra *significante* e *significato*. A scriverlo è Simone Padoan – classe 1971 e una vita passata tra farina e forni perché la pizza era attività dei fratelli maggiori – che ha creato la letteratura dell'arte della pizza.



La ricetta per l'impasto

Ho codificato un mio personalissimo sistema la cui vita può essere spiegata come un cerchio. Inizio con un pre impasto che ha un 5% di lievito madre all'interno e vado a crear mi un impasto con farina, questo 5%, olio, sale e lo vado a lavorare in macchina e lo metto a maturare a 18°C per 24 ore.

E questo è il cerchio più ampio.

All'interno di questo cerchio che parte al mattino, arrivo poi a mezzanotte di questa sera che faccio fare un altro cerchio più piccolo al lievito naturale. A mezzanotte quindi vado a fare il primo rinfresco. Un rinfresco che viene fatto 1 a 2 cioè due parti di farina con una parte di lievito naturale. E gli do una lievitazione di 10 ore. Arrivo alle 10 del mattino. Alle 10 del mattino faccio il secondo rinfresco. A questo punto lo metto in pari quantità al 50% una metà di pasta madre e una di farina. La percentuale di acqua in entrambi i casi è al 45%.

Vado a formare questo impasto, questo secondo "rinfresco" del lievito naturale. Passate le tre ore il rinfresco raddoppia il suo volume ed è maturo. È adesso che vado a dividere la pasta. Una parte andrà ad inserirsi nel pre impasto fatto il giorno precedente (andrà a creare un impasto finale, quello che diventa pizza la sera, per intenderci) e una parte va a creare il pre impasto per il giorno successivo. Quindi è tutta una catena, un lavoro continuo del lievito madre. Un cerchio si riapre, quello del pre impasto per il giorno dopo. E uno si chiude per quanto riguarda l'impasto che diventa pizza la sera. Prendo il lievito maturo, prendo il pre impasto che ha maturato per 24 ore lo metto in macchina, aggiungo un 10% di farina sul peso totale dell'impasto, come stabilizzante perché ha lavorato 24 ore il lievito naturale all'interno dell'impasto ed è risultato un impasto molto grezzo, come se fosse una biga dove non viene formata la maglia glutinica apposta perché tutte le parti acide possano evaporare e non, con la maglia glutinica stretta, rimanere all'interno.

E lo metto in macchina, aggiungo questa percentuale di farina e aggiungo anche dell'acqua per portare un'idratazione più elevata, dal 60 al 65% a seconda del tipo di farina. Quindi lo metto in macchina, metto il pre impasto che ha già sale e materia grassa al suo interno, metto il lievito naturale, lo faccio lavorare per pochi minuti a una prima velocità perché tutti gli ingredienti comincino ad amalgamarsi e poi lo faccio lavorare per un tempo un po' più lungo in seconda velocità proprio per ossigenare e poterlo idratare piano piano e portarlo alla consistenza che piace a me: perché se faccio la pizza è un discorso, se faccio il pane è un altro, se faccio la focaccia un altro ancora. Quindi vado a giocare con le consistenze dell'idratazione perché un'idratazione minore mi rallenta la lavorazione del lievito, un'idratazione maggiore mi accelera la lievitazione perché veicola meglio tutta la carica batterica all'interno.

A questo punto il cerchio si è chiuso della maturazione dell'impasto. Abbiamo finito l'impasto in macchina. Non lo tolgo subito, lo lascio riposare 10 minuti, si deve rilas-



sare del lavoro che ha fatto in macchina. Poi lo tolgo dalla vaschetta di lavorazione e con un mattarello lo vado a 'cilindrare' vado a massaggiare la maglia glutinica, perché deve cominciare a trasformarsi da maglia elastica a maglia estensibile.

Perché inizialmente quando si uniscono le proteine e si forma la maglia glutinica è una maglia elastica, però per poterla stendere e lavorare deve diventare appunto estensibile. Andiamo a massaggiare la maglia glutinica perché diventi liscia e cominci ad ammorbidirsi un po'. Tagliamo l'impasto e formiamo le pezzature (che a seconda di ciò che vogliamo fare avranno pesi diversi). Dalle pezzature andiamo a formare le palline. Le palline le lasceremo raddoppiare del loro volume, ci vorranno tre ore – tre ore e mezzo a seconda anche della temperatura. Una volta che è raddoppiato il volume andiamo a lavorarle di nuovo, a cambiarne la forma. La stendiamo in una placca, più o meno grande a seconda di quello che dobbiamo fare, e diamo un'ulteriore lievitazione perché abbiamo cambiato la forma e dobbiamo dare un'altra lievitazione, perché il lievito naturale ha delle tempistiche e dinamiche diverse dalle altre forme di lievitazione e fermentazione. Quindi cambiata la forma, lo mettiamo a lievitare per altre tre ore. E a questo punto è pronto per la cottura.

Quindi togliamo la placca dal mio mobile dove metto la pasta a lievitare. La pizza nella placca viene spolverata con un po' di farina e viene rovesciata sul banco. Quindi il padellino (o la teglia) serve solo come passaggio di lievitazione. La pizza non va in cottura su questo materiale. La cottura viene fatta direttamente in platea. Nel caso della focaccia viene semplicemente forata e va in cottura; nel caso della pizza può essere fatta o con il pomodoro o con il fiordilatte e va in cottura. Poi tutti gli altri ingredienti vengono assemblati fuori cottura perché mi piace pensarla come piatto unico ed è un incontro tra quello che è cucina e quello che è pizza.

Per la ricetta originale: www.vandenbergedizioni.it

SIMONE PADOAN



Carpaccio di dentice

misticanza selvatica, mandorle tostate e melograno

Per la pizza

270 g di pasta a fermentazione naturale, stesa su placca e lievitata

Per il carpaccio di dentice

1 dentice, olio extravergine d'oliva, sale

Con un coltello a lama sottile ricavare dal filetto di pesce 8 fettine; disporle su un piatto e condire con un pizzico di sale e un filo di olio extravergine d'oliva.

Per le mandorle tostate

Prendere le mandorle di Noto, spellarle, tagliarle a lamelle sottili e passarle in forno in una placca a 160°C per 10 minuti.

Per la composizione

misticanza selvatica, 1 melograno, 90 g fior di latte

Mondare l'insalata di erbe aromatiche di Nicola Pizza.

Aprire in due parti il melograno e togliere tutti i chicchi.

Disporre sulla pasta della pizza il fior di latte a cubetti e infornare. Quando sarà pronta, sfornarla, tagliarla in 8 spicchi e su ognuno disporre un po' di insalata, la fettina di dentice, qualche mandorla e qualche chicco di melograno. Condire con un filo d'olio extravergine d'oliva.

SIMONE PADOAN



Polenta e baccalà

Per la pizza

270 g di pasta a fermentazione naturale, stesa su placca e lievitata

Per il baccalà mantecato

400 g di baccalà dissalato, 2 spicchi di aglio, 4 g di zucchero, foglie di basilico, 200 g di olio di vinacciolo, 80 g di olio extravergine d'oliva Biancolilla

Mescolare insieme l'olio extravergine con quello di vinacciolo. Mettere il baccalà sottovuoto con l'aglio, 2-3 foglie di basilico e un bicchiere d'acqua e cucinare in un bagno temperato a 63°C per 20 minuti.

Togliarlo dalla busta sottovuoto, conservando però l'acqua di cottura (circa 50 g). Pulirlo dalla pelle e dalle lisce, versarlo ancora ben caldo nella planetaria insieme allo zucchero e, con il gancio a foglia, farlo lavorare alla prima velocità per 30-40 minuti, o comunque fino a quando non sarà ben sfiabrato. A questo punto, cominciare ad aggiungere un mestolino d'olio e un goccio d'acqua di cottura e lasciare emulsionare.

Continuare così fino all'esaurimento dell'olio e dell'acqua. Questa operazione, infatti, richiederà circa un'ora e mezzo di tempo.

Per i funghi pioppini

100 g di funghi pioppini di grotta, mezzo cipollotto, olio extravergine d'oliva, sale di Maldon, pepe nero estremo di Sarawak

In una placca disporre i funghi con il cipollotto tritato e condirli con olio, sale e pepe. Aggiungere mezzo bicchiere d'acqua.

Chiudere ermeticamente la placca con un foglio di carta stagnola e infornare a 180°C misto con 50% di umidità per 20 minuti.

Per le cialde di mais

200 g di mais germinato, 1100 g di acqua, sale

Con il cutter macinare il mais fino a renderlo una semola. Versare l'acqua, leggermente salata, nel Bimby e portarla a 90°C.

A questo punto versare il mais e cucinare per 60 minuti.

Per la composizione

90 g di fior di latte

Disporre sulla pasta della pizza il fior di latte a cubetti con i funghi pioppini e infornare. Quando sarà pronta, sfornare la pizza, tagliarla in 8 spicchi e su ognuno disporre una quenelle di baccalà mantecato, una cialda di mais, adagiarvi sopra un pomodoro confit e spolverare con delle foglie di origano fresco.

Una volta cotta la polenta, versarla in una placca oleata e coprirla con carta pellicola. Riporre in frigorifero e lasciarla riposare per 24 ore.

Con uno scavino ricavare delle palline di polenta che verranno disposte tra due fogli di silpat. Con l'aiuto di una placca esercitare una leggera pressione per formare dei dischi dello spessore di 2 millimetri.

Infornare a 140°C a valvola aperta per 40 minuti.

Per il pomodoro confit

pomodori datterini, sale affumicato, zucchero di canna Demerara

Tagliare a metà i pomodori datterini, disporli su una placca antiaderente e condirli con olio, sale affumicato e poco zucchero di canna. Cuocerli in forno a 120°C con il 30% di umidità per 60 minuti.

SIMONE PADOAN



Crudo di gambero rosso

finocchio, stracciatella e crema di pistacchi di Bronte

Per la pizza

270 g di pasta a fermentazione naturale, stesa su placca e lievitata

Per i gamberi

8 gamberi imperiali, sale di Maldon, pepe

Pulire 8 gamberi eliminando la testa e l'intestino. Riporli in un piatto e condirli con un pizzico di sale, una macinata di pepe, un filo d'olio

Olio all'arancia

300 g di olio extravergine d'oliva fruttato, la buccia di un'arancia

Mettere in un sacchetto per sottovuoto l'olio e la buccia d'arancia e cucinare in bagno temperato a 60°C per 2 ore.

Per la crema di pistacchi di Bronte

500 g di pistacchi, 400 g di acqua

Una volta tostati i pistacchi in forno, tritarli nel cutter aggiungendo a filo l'acqua. Versare la crema in un bicchiere del pacojet e abbattere la temperatura.

Pacossare la crema per 5 volte congelandola dopo ogni passaggio.

Per la composizione

90 g di fior di latte, 1 finocchio, finocchietto selvatico fresco, stracciatella

Tagliare a cubetti il fior di latte, disporlo sulla pasta della pizza e infornare. Quando sarà pronta, sfornarla, tagliarla in 8 parti e su ogni spicchio disporre il finocchio tagliato a fettine molto sottili e condito con olio all'arancia e del finocchietto tritato, un po' di stracciatella, un gambero aperto e la crema di pistacchi.



Raperonzoli e pasta di salame rosolata

Per la pizza

270 g di pasta a fermentazione naturale, stesa su placca e lievitata

Per i raperonzoli

20 raperonzoli (erbetta spontanea), olio extravergine d'oliva, sale di Maldon, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, pepe

Lavare con cura i raperonzoli e con un coltellino raschiare la carotina per togliere la pellicina che la ricopre. Tagliarli grossolanamente e condirli con olio, aceto, sale e pepe.

Per la pasta di salame

150 g di sopressa morbida

Schiacciare con le mani la sopressa per renderla ancora più morbida. Metterla su una padella e, a fuoco lento con l'aiuto di un mestolo forato, "sgranarla".



Per la composizione

90 g di fior di latte

Disporre sulla pasta della pizza il fior di latte a cubetti e infornare. Quando sarà pronta, sffornarla, tagliarla in 8 parti e su ognuna mettere un po' di raperonzoli e un cucchiaino di pasta di salame.

SIMONE PADOAN



Seppioline di laguna

puntarelle, spuma allo yogurt e bottarga di muggine

Per la pizza

270 g di pasta a fermentazione naturale, stesa su placca e lievitata

Per le seppioline

180 g di seppie di laguna

Pulire le seppioline togliendo occhi, bocca, intestino, cartilagini interne e la membrana che le ricopre; asciugarle bene con della carta assorbente da cucina e arrotolarle su se stesse a cilindro, avvolgerle con la pellicola per alimenti e passarle in abbattitore.

Togliere la pellicola dalle seppioline e con un coltello tagliarle a striscioline sottili; quindi scottarle in una padella ben calda.

Per le puntarelle

Tagliare in modo sottile le puntarelle e lasciarle in acqua e ghiaccio per almeno una notte per renderle croccanti.

Per la spuma allo yogurt

*250 g di yogurt greco,
250 g di yogurt intero,
2 g di agar agar,
mezzo foglio di colla di pesce*

Mescolare gli yogurt; ammolare la colla di pesce e riscaldare l'agar agar a 84°C con una parte dello yogurt.

Unire tutti gli ingredienti, versarli in un sifone da 500 ml e caricarlo con una capsula per panna.

Per la composizione

90 g di fior di latte, pane tostato grattugiato

Disporre sulla pasta stesa il fior di latte tagliato a cubetti e infornare la pizza. Una volta cotta, tagliarla in 8 parti e su ogni spicchio disporre le puntarelle crude e un ciuffo di seppioline ben calde amalgamate con un po' di pane tostato grattugiato grossolanamente. Posizionare un ciuffetto di spuma sopra le seppie e una grattugiata generosa di bottarga.

SIMONE PADOAN



Tartare di manzo al profumo di erbe crema all'uovo e senape, guanciaie e spinacini

Per la focaccia

290 g di pasta a fermentazione naturale, stesa su placca e lievitata

Per l'olio profumato

300 g olio extravergine d'oliva fruttato

1 mazzetto di erbe aromatiche fresche (rosmarino, timo, maggiorana, origano, santoreggia)

Scottare le erbe in una padella ben calda e metterle, ancora fumanti, in un sacchetto per il sottovuoto con l'olio. Sigillarlo e cucinarlo in bagno temperato a 60°C per 2 ore.

Per la crema all'uovo

70 g di tuorlo, 14 g di aceto di vino bianco, 2 g di salsa di soia, 18 g di senape, 300 g di olio di vinaccioli, sale di Maldon

Versare nel Bimby il tuorlo, l'aceto, la salsa di soia, la senape e una piccola presa di sale.

Portare il composto a 80°C versando a filo l'olio; continuare a montare fino a ottenere una crema soffice.

Per la tartare

200 g di scamone di Limousine, sale affumicato

Tagliare finemente la carne e condirla con l'olio precedentemente aromatizzato e un pizzico di sale affumicato.

Per la composizione

Con il manico di un cucchiaino bucherellare la pasta della focaccia e infornare. Quando sarà pronta, sfornarla, tagliarla a panino. Disporre sulla focaccia la crema all'uovo e senape, la tartare di manzo, delle fettine di guanciaie affumicate di Paolo Parisi e dell'insalata di spinacini freschi. Richiudere, tagliare in 8 spicchi con un coltello da pane e servire.

SIMONE PADOAN



Cheeseburger a modo nostro

Per la pizza

290 g di pasta a fermentazione naturale, stesa su placca e lievitata

Per la salsa rosa

70 g di tuorlo, 14 g di aceto di vino bianco, 2 g di salsa di soia, 18 g di senape, 300 g di olio di vinaccioli, sale di Maldon, 100 g di ketchup, tabasco, salsa Worcester, un cucchiaino di Cognac

Versare nel Bimby il tuorlo, l'aceto, la salsa di soia, la senape e una piccola presa di sale.

Portare il composto a 80°C versando a filo l'olio; continuare a montare fino a ottenere una crema soffice. A questo punto aggiungere 100 g di ketchup, qualche goccia di tabasco e di salsa Worcester e un cucchiaino di Cognac.

Per i pomodori confit

pomodori datterini, sale affumicato, zucchero di canna Demerara

Tagliare a metà i pomodori datterini, disporli su una placca antiaderente e condirli con olio extravergine d'oliva, sale affumicato e poco zucchero di canna. Cuocerli in forno a 120°C con il 30% di umidità per 60 minuti.

Per l'hamburger

270 g di scamone di Limousine, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Tagliare il manzo al coltello per ottenere una battuta non troppo fine, condirla con olio, sale e pepe, stenderla su una placca ricoperta di carta da forno e dare la forma di un hamburger tondo del diametro di 20 cm circa. Infornarlo per qualche minuto alla stessa temperatura della focaccia.

Per la composizione

Con il manico di un cucchiaino bucherellare la pasta della focaccia e infornate. Quando sarà pronta, sfornarla, tagliarla apanino "a panino" e farcirli con della Provola grattugiata, l'hamburger, della lattuga, i pomodori confit e qualche rondella di cipolla; quindi richiuderla e tagliarla in 8 spicchi con un coltello da pane. Accompagnare il panino con la salsa rosa a parte.

SIMONE PADOAN



La pizza diventa dessert... l'orto dolce

Per la focaccia

260 g di pasta a fermentazione naturale, stesa su placca e lievitata

Per la zucca candita

*1 zucca bianca,
miele di castagno Mieli Thun*

Tagliare la zucca a fettine sottili e togliere la buccia. Disporla su una placca da forno coperta ermeticamente con un foglio di alluminio e cucinarla a 90°C per 20-30 minuti. La polpa dovrà risultare soda.

Passarla in un recipiente adatto a contenere la quantità di zucca e ricoprirla di miele. Lasciar riposare in un luogo fresco per almeno 24 ore. A questo punto separare la polpa dalla parte liquida. Lo sciroppo ottenuto andrà ridotto della metà e poi versato nuovamente sulla zucca e lasciata riposare al fresco per 24 ore. Ripetere l'operazione ancora una volta e a questo punto la zucca sarà pronta.

Per il peperone candito

*1 peperone rosso,
miele di erica Mieli Thun*

Cucinare il peperone in forno a 200°C per 20 minuti, chiuderlo in una busta per sottovuoto e lasciarlo raffreddare. Aprire la busta, togliere la pelle del peperone e fare la stessa operazione della zucca candita.

Per il sorbetto alla mandorla

*300 g di mandorle,
500 g di acqua,
100 g di sciroppo,
2 g di farina di carrube*

Tostare leggermente le mandorle, metterle nel cutter e frullarle aggiungendo in sequenza gli ingredienti, versare il composto in un bicchiere del pacojet, abbattere e poi pacossare.

Per la composizione

ricotta di bufala, cioccolato di Modica "Sabadi" al limone e nepetella, marmellata di pompelmo rosa "Caffè Sicilia", maggiorana

Disporre sul piatto il cioccolato sbriciolato; sullo spicchio di focaccia mettere la ricotta a ciuffi, le verdure candite, la marmellata e le foglie di maggiorana. Accompagnato con una quenelle di sorbetto alla mandorla.