

Il Rito di Carate, pizza in degustazione nel cuore della Brianza

scritto da Giovanni Caldara | 17/06/2024



Un locale ambizioso che scommette su impasti insoliti e su materie prime di pregio

Il Rito di Carate Brianza (MB) è un locale suggestivo ricavato con gusto all'interno di quella che un tempo era una fabbrica dove si costruivano macchine tessili. I due soci e proprietari, **Massimo Pasqual** (che è anche il pizzaiolo) e **Fabio Citterio**, l'hanno immaginato in grande stile sulla scorta di un trend oggi molto in voga che pone al **centro la pizza in tutte le sue declinazioni**.



Pizza "Tutta n'altra storia" (Foto © Il Rito).

Il Rito di Carate: la pizza al centro della scena

Ciò che caratterizza quest'insegna di successo è la **sperimentazione dei diversi impasti** utilizzando **ingredienti** piuttosto **insoliti** e servendo le loro pizze accompagnandole con **materie prime esclusive**.

La pizza dal titolo fantasioso "*Anche mia sorella è stata in Giappone*" - che fa parte della proposta di pizze al padellino servite spicchiate e ideali per la condivisione - vedrà ad esempio un **impasto arricchito dai semi di fieno greco**, ma insieme anche a del **sesamo tostato**, il tutto a sostenere una **bresaola di Wagyu**, le nocciole tostate, le maionese alle erbe fini, il kimchi (le verdure cioè fermentate tipiche della cucina coreana), il gel di cipolla, il rafano e i germogli.



La "Stracciata": pomodoro di Napoli, stracciatella di latte, crudo di montagna e basilico. (Foto © Il Rito).

In un'altra - la più convincente della nostra degustazione - la "*Pane, burro e ...alici!*", un padellino classico (ottenuto cioè da **farine semintegrali con aggiunta di mais e riso rosso integrale**) vede l'aggiunta dello **zucchero di canna** a dare una piacevole dolcezza che ben sosterrà l'esuberante sapidità delle **alici del Cantabrico** adagiate sopra a burro montato con sale Maldon e rosmarino, pomodori semi-dry, zeste di limone semi-candito e germogli.



La "Bona vera": Crema di cipolla stufata, stracchino stagionato, timo, cecina de Leon (Foto © Il Rito).

La ricca offerta si completa con le **pizze in doppia cottura** (fritte e poi passate al forno) e quelle di taglio classico (che possono sempre essere gustate con l'impasto speciale arricchito di mais e riso integrale). Valida la "**Taste Experience**", dai 25 ai 50 euro, che rappresenta un'immersione in questo mondo lievitato. Le pizze invece variano dai 10 ai 40 euro. La **cantina ha oltre 200 etichette di vini**, ma si possono scegliere anche birre artigianali e cocktail.

Da ultimo, il nome del locale rimanda a un bel pensiero del giornalista e scrittore amalfitano Gaetano Afeltra:

«**La vera pizza è alimento, simbolo e rito.** Alimento povero e nobile. Disco festoso di pasta, colorato di rosso. Ma è anche qualcosa di più di un impasto di acqua e farina, condito con olio e pomodoro e cotto al forno. La pizza si fa non si cucina. Nasce povera. Si fa con le mani e con la sola abilità delle palme».

Il Rito - Condivisioni di Gusto

Piazza Risorgimento 1, Carate Brianza (MB)

Telefono: 03621637407 - www.il-rito.com