

Pizzeria Kayuba a Trani: brillano le stelle per una pizza

scritto da Manuela Mancino | 02/08/2017



Il 26 luglio, l'incontro di due pizzaioli professionisti, Daniele Vaccarella e Vincenzo Florio, ha dato vita ad una serata speciale che ha unito due territori: la Sicilia nei grani e in talune materie prime, e la Puglia in talaltri condimenti nonché nei vini abbinati.

Storie che nascono dall'amore per il proprio lavoro e per la propria terra. Perché di "storia" e non di una mera "serata sotto le stelle" si deve parlare con riferimento alla cena tenutasi il 26 luglio u.s. presso la **Pizzeria Kayuba di Trani**.

Un piacevole incontro tra due pizzaioli professionisti, **Daniele Vaccarella** e **Vincenzo Florio** (con quest'ultimo attivo organizzatore e promotore), nato da una masterclass di due giorni sui grani e i derivati di antica varietà siciliana. Un'isola ricca di biodiversità che regala nomi accattivanti, profumi ammalianti e un tepore umano senza eguali: Bidì, Tumminia, Russello, Madonita sono solo alcune delle tipologie di triticum originarie della Trinacria, terra remota, segreta, ricca. Così come altrettanto sorprendente è la **Puglia**, quell'istmo che si allunga verso Oriente e che dalla Grecia eredita ospitalità, stili di vita, consuetudini...

Il format, nato con l'obiettivo di divulgare la cultura delle produzioni artigianali italiane a **km zero**, mira a divenire itinerante, così da sensibilizzare lungo la Penisola curiosi, gourmands, appassionati e addetti ai lavori. Ad unirsi due pizzaioli: **Vincenzo Florio**, pugliese pluricampione nazionale e mondiale, e il siciliano **Daniele Vaccarella** che lavora presso la pizzeria **La Braciera di Palermo** premiata con tre spicchi del Gambero Rosso. Sul tavolo, due territori: la Sicilia nei grani e in talune materie prime, e la Puglia in talaltri condimenti nonché nei vini abbinati a cura dell'[AIS](#) Regionale a ciascuna pizza. Protagonisti anche i presidi di entrambe le regioni presentati da **Slowfood Puglia**, da anni attiva nella tutela di varietà altrimenti destinate all'estinzione.



Numerose le creazioni dei due "maestri" succedutesi piacevolmente: lo sfincione con **cipolla di Acquaviva, alici del Cantabrico e Pallone di Gravina** con impasto di Maiorca, Mediterranea e Russello; caviale di melanzana, sashimi di ricciola, salvia ananas su impasto al nero di seppia; la Margherita DOC con pomodoro San Marzano e impasto Trinacria; pizza ai sapori siciliani con datterino giallo, stracciatella di fior di latte ragusano, lonza baciata di suino nero dei Nebrodi Presidio Slowfood, tuma persa Presidio Slowfood, scorzone di Minervino Murge con impasto ai 4 grani; pizza ai sapori di Puglia con vellutata di mugnoli selvatici di campo, anguilla di Lesina del Presidio Slowfood affumicata la legno di ginepro, pepe rosa e ciliegio con spuma di arancia tardiva del Gargano Presidio Slowfood su impasto di Senatore Cappelli; quella con il fior di latte di Andria, culatello, mandorla di Toritto Presidio Slowfood, spuma di ricotta di pecora su impasto Trinacria. E per finire, due gustose interpretazioni dolci: la **pizza versione cannolo** di Daniele Vaccarella e la **pizza a base di crema di nocciole biologiche, mele, rum agricolo su impasto di Russello** di Vincenzo Florio. Ciascuna di essa si è contraddistinta per peculiarità di contrasto o assonanza di aromi, profumi, colori e per un garbato equilibrio complessivo capace di racchiudere in un sol boccone una "corrispondenza d'amorosi sensi" tra la Puglia e la Sicilia.

Una serata ben riuscita non solo nelle proposte ma anche nei dettagli organizzativi, ha permesso agli ospiti di sintonizzarsi con quel piccolo (grande) mondo di convinti artigiani di cui l'Italia è ricca, di riscoprire il sapore perduto di talune materie prime, di cogliere l'essenza più profonda delle storie di vita che si celano dietro agli stessi prodotti e la sensibilità di due giovani pizzaioli dei quali è tangibile passione e professionalità.

Non resta che augurarsi una prossima "**pizza d'autore sotto le stelle**"...di Puglia o di un altro bellissimo squarcio d'Italia.

Pizzeria Kayuba
Trani, via Pozzo piano 128

www.kayubatrani.it/