

Roco's Lab: nel tempio dei lievitati, la sfida di una pizza anche senza lievito

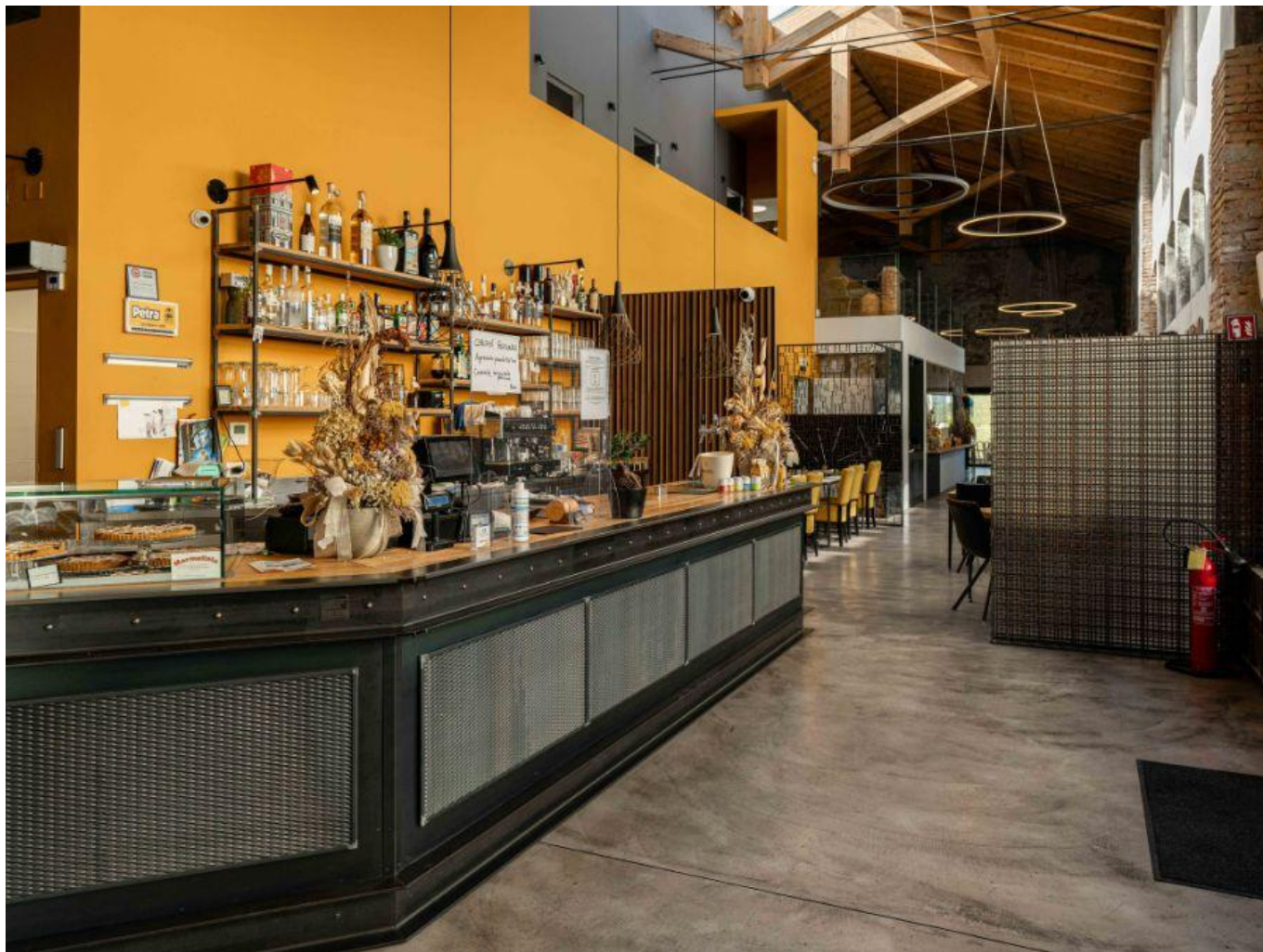
scritto da Giovanni Caldara | 21/02/2024



Sul lago di Garda, a Salò, è nel segno della leggerezza la ricerca di Mattia Cicerone che in quattro serate incontra gli chef del territorio

Mattia Cicerone, figlio d'arte e "frontman" di **Roco's Lab** a **Cunettone di Salò (BS)** sul **lago di Garda**, è senza dubbio un cavallo di razza in un mondo quantomai affollato e competitivo quale indubbiamente è quello dell'arte bianca.

A dispetto della giovane età, Mattia sta già conquistando sul campo i galloni di "maestro pizzaiolo". Titolo, quest'ultimo, che oggi è abbastanza inflazionato, oltre che spesso attribuito a casaccio, ma che potrà essere effettivamente saggiato nella sua veridicità nel corso di **quattro serate speciali**, spalmate lungo il corso dell'anno. Durante tali eventi, Mattia **dialogherà con quattro colleghi chef** affermati nel campo dell'alta ristorazione e, con loro, saranno presenti delle cantine espressioni di quel territorio bresciano operoso e dall'indiscutibile qualità.



Gli interni di Roco's Lab (Foto © Ufficio stampa).

Roco's Lab: 4 serate con gli chef bresciani

Si comincia il prossimo **giovedì 29 febbraio** quando Mattia Cicerone ospiterà nell'affascinante location della sua pizzeria Roco's Lab, un tempo segheria, **Mattia Felter** chef del ristorante **Osteria Felter alla Rose** che si trova nel cuore di **Salò**. Ad accompagnare i loro piatti ci saranno i vini **dell'azienda agricola biodinamica Sincette** di Picedo di Polpenezze del Garda (BS), tra le espressioni più intriganti del territorio della Valtenesi.

A seguire, il **18 aprile** il quattro mani con **Vincenzo Manicone** (nuovo chef del **ristorante Tancredi** di Sirmione e con loro i vini franciacortini di Vezzoli); quindi il **27 giugno** Roco's Lab ospiterà **Carlo Bresciani** di **Cascina San Zago di Salò** (con i vini friulani di Schioppetto) e da ultimo, il **17 ottobre**, **Massimo Fezzardi** chef del **ristorante stellato Esplanade** di Desenzano (BS) con i vini della cantina Berlucchi.

La buona pizza a Cunettone di Salò, tra conferme e novità

E del resto l'avventore che avrà il piacere e la fortuna di recarsi da **Roco's** anche in una delle normali serate d'apertura potrà immergersi in quella **carrellata d'impasti** (disponibili anche per una degustazione) che rappresentano il fiore all'occhiello di un'offerta poi caratterizzata da un **piacevole e indovinato equilibrio con i topping che li accompagnano**. Da segnalare: la **Nuvola di grano** (realizzata con farine semi-integrali) alta, voluminosa, molto morbida, ma croccante al morso. Quindi la reinterpretazione della **pizza in teglia alla romana** (con un impasto ad alta idratazione realizzato con farine semi-integrali e farine germinate).



“Regina”: Pomodoro San Marzano, bufala campana DOP, basilico e olio al basilico (Foto © Ufficio stampa).

Tra le novità presto in carta anche una sorta di **padellino** molto morbido realizzato con una farina di **orzo tostato**. Fiore all’occhiello di Roco’s Lab e delle continue sperimentazioni di Mattia Cicerone è però una **pizza a fermentazione spontanea**, la cosiddetta “**pizza senza lieviti aggiunti**” che così Mattia ci descrive:

«Riusciamo a ottenere una pasta lievitata senza alcun utilizzo di lievito né madre, né di birra, né utilizzando prefermento. Si tratta una fermentazione spontanea ottenuta grazie alla tecnica dell’idrolisi dell’amido. Re-impastiamo dopo 24 ore, quindi facciamo riposare per altre 24 ore per poi riuscire a creare i nostri panetti. Un impasto, questo, che necessita di ben tre giorni di lavorazione ma che in cambio di tanta dedizione e pazienza ci regala un intenso gusto di grano, che si diffonderà anche nel cornicione insieme a una grande digeribilità».

C’è infine il **Doppio Tranch**, (dalle farciture spesso irresistibili come quello con la porchetta o la mortadella), impasto che intende ricordare e omaggiare la tradizione romana, e che si presenterà al palato molto croccante, friabile, anche perché assai ben idratato.

Pizza alla Romana con i topping di Matteo Felter

Nella serata in programma il 29 febbraio, protagonista indiscussa sarà la pizza alla Romana servita con i topping preparati e pensati da **Matteo Felter**: la prima con il **carciofo in 2 consistenze, in**

crema e alle braci, maionese all'aglio nero e chips di topinambur. Quindi sarà la volta della Romana al mais con **Mozzarella fior di latte, crema di patate, olive e finocchietto, baccalà mantecato e polvere di capperi.** Quindi la Romana all'orzo con **Crema di zucca, pancia di vitello brasata, salsa verde e salsa al whisky torbato.** Da ultimo un impasto a sorpresa (aromatizzato però al cioccolato fondente) con **Sfilaccio di cinghiale, crema di mozzarella affumicata e insalata mistica croccante con mela verde.** Quanto al dolce: **pain perdu con gelato alla vaniglia, salsa alla vaniglia, scorza d'agrume.** Il costo della serata è di 70€ bevande comprese.

Roco's Lab - Pizza. Food

Via Europa 1, Cunettone di Salò (BS)

Tel. 0365 43200 | www.rocoslab.it