

Pizza Culture, impasti di gusto

scritto da Jenny Viant Gómez | 13/12/2019



Un corso per aspiranti pizzaioli alla scoperta dei Presìdi Slow Food d'Abruzzo

Acqua, lievito e farina dovrebbero bastare per fare una pizza, in teoria. Ma la pratica impone scelte più oculate se vogliamo **creare impasti manuali a regola d'arte con ingredienti autoctoni** tutelati da rigorosi disciplinari. Così insegnano il **maestro pizzaiolo Emilio Brighigna** - della rinomata pizzeria **Carpe Diem Diversamente Pizza**, di Montesilvano (Pe) - insieme a **Marco Cirillo**, fiduciario della Condotta [Slow Food Pescara](#).

Nasce con questi presupposti **Pizza Culture**, un incontro che il 3 e 4 dicembre ha raggruppato prima in aula, presso **Aroma Formazione**, e poi in pizzeria un **folto gruppo di allievi** molto motivati e attenti al buon mangiare.

Pronti a carpire i segreti del mestiere e a imparare **come valorizzare Presìdi Slow Food** unici, quali la farina di [grano Solina](#) dell'Appennino abruzzese, il **peperone** dolce d'Altino, la **cipolla** bianca di Fara Filiorum Petri, l'**olio** Evo da oliva Intosso, la **ventricina** del Vastese (che tra gli ingredienti ha il peperone dolce d'Altino), il **vino** Montonico (raro, con sentori erbacei e dalla acidità sferzante, ottimo anche in versione spumante), i **ceci** di Navelli e il **fico** secco di Atesa.

Peculiarità del grano di varietà Solina

La **filosofia di Slow Food poggia sulla tutela delle biodiversità**; ne costituisce un esempio il grano della varietà Solina, ricco di fibre e dalla bassa resa contrariamente ai più commerciali grani moderni, sovente importati.

È resistente alla neve e beneficia della coltivazione a quote alte e infatti è tipico delle zone montane e marginali del Gran Sasso. La sua **farina non raffinata** diventa un **ingrediente** che fa la differenza nell'impasto di una pizza. Nonostante abbia un basso indice di stabilità e faticchi a lievitare per via dello **scarso tenore di glutine**, risulta estremamente piacevole sul piano organolettico ed è **molto digeribile**.

Pizza Culture in Abruzzo, tra laboratori e degustazioni

Hanno scandito **Pizza Culture** le istruttive ore di laboratorio e la **presenza diretta dei produttori** dei vari Presìdi. A coronare il percorso la consegna degli attestati di partecipazione e la **degustazioni delle pizze** studiate e preparate da Brighigna.

Dall'unione tra esperienza, ricerca e prodotti hanno preso forma dei "**capolavori**" che sarebbe riduttivo chiamare solo **pizze**. Ed ecco la carrellata di prelibatezze:

- "Antica reale d'Atessa", mozzarella di bufala, lardo di Colonnata, grana di pecora e **fico reale d'Atessa**;
- "Marechiaro 2.0", mozzarella di bufala affumicata, tonno scottato in semi di sesamo nero, punte di **cipolla cotta di Fara Filiorum Petri**;
- "Montanara al baccalà", mousse di **ceci di Navelli**, scaglie di baccalà arrosto e **peperone dolce di Altino**;
- "Rosso su tela", mozzarella di bufala con **ventricina del Vastese** scottata al peperone dolce d'Altino, su burrata a latte crudo.