

Nasce la “Pizza Donizetti”: l’omaggio al compositore firmato da un ristoratore napoletano

Con provola di bufala, friarielli e polpettine fritte di manzo. La specialità lanciata da Gianpaolo Tewfiki in occasione del Donizetti Christmas Day

Gaetano Donizetti amava Napoli tanto da esserci vissuto per 16 anni, dal 1822 al 1838. L’ultimo omaggio culinario non poteva, dunque, prescindere dai sapori partenopei. A creare la Pizza Donizetti è Gianpaolo Tewfik, napoletano, titolare del ristorante pizzeria Antica Fiera, sul Sentierone. Gli ingredienti sono provola di bufala, friarielli e polpettine fritte di manzo. La specialità, che resterà nel menù del locale fino all’Epifania, al costo di 15 euro, è stata lanciata in occasione della presentazione del Donizetti Christmas Day, la nuova iniziativa della Fondazione Teatro Donizetti, realizzata in collaborazione con Immobiliare della Fiera, in programma sabato 4 dicembre, dalle 10 in poi, con concerti e performance artistiche ospitati dalle attività commerciali.

Ma la pizza non è l’unico tributo al compositore di Borgo Canale. Il bartender Tony Foini aveva ideato il Donizetti Spriss, cocktail con L’elisir d’amore bitter 24 delle Distillerie di Sarnico, mentre il Balzer ha sfornato il panettone Donizetti e preparato speciali cioccolatini. In passato per la “Donizetti Night” i ristoranti di Città Alta hanno

dedicato a Donizetti menù e piatti, come il dessert "Al dolce guidami" ispirato a un verso di Anna Bolena del baretto di San Vigilio; "Una furtiva lagrima", titolo della celebre aria dell'Elisir d'amore è, invece, il pluripremiato erborinato del Caseificio Defendi di Caravaggio, che nasce dall'unione di un gorgonzola selezionato dalla consistenza molto cremosa e particolari ingredienti che vanno dalle confetture a granelle di cereali. Esiste, inoltre, da tradizione, la Torta Donizetti, una ciambella, *simile alla Margherita ma arricchita da tanta frutta candita e dall'inconfondibile aroma del Maraschino.*

Prima di gustare la pizza per la giornata evento, dalle 10, si potrà partecipare alle visite guidate teatralizzate "Donizetti on live" (durata 40 minuti, biglietto 12-10 euro). Al termine del tour, il pubblico potrà ascoltare un concerto in Sala coro o in Sala musica. Il Balzer, Legami Sushi & More, la nuova galleria Art Events Mazzoleni Neroli32 ospiteranno gli allievi del conservatorio; la boutique di Tiziana Fausti offrirà spazio alla compagnia Artemis Danza, mentre "L'elisir d'amore" del Donizetti Opera sarà proiettato sugli schermi della vetrina della farmacia Terni.

Sotto i portici passerà la banda Venti d'opera, mentre all'ora dell'aperitivo ci saranno due angoli deejay: quello nella zona di via Monte San Michele, tra il Bu Cheese Bar e il T-Bakery, con Jodi Pedrali, l'altro al Balzer con NicoNote. I brevi concerti in programma saranno ripetuti più volte per permettere l'ascolto al più alto numero di passanti. Dalle 12 alle 17 si potrà esplorare gratis la città a bordo dei quattro Tuk tuk elettrici, un progetto promosso dal Consorzio turistico di Bergamo con Visit Bergamo: una passeggiata verso Città Alta e

ritorno con una guida che illustrerà i luoghi legati al musicista.

“Master Pizza Champion”: il bergamasco Federico Pavesi approda alla finalissima

Tempo di verdetti per “Master Pizza Champion”, il contest televisivo che incoronerà il miglior pizzaiolo professionista d’Italia. Ad approdare in finale in programma lunedì 11 novembre, ore 20.15, c’è anche il bergamasco Federico Pavesi, giovane pizzaiolo 22enne di Verdello, che ha superato la quinta puntata del programma trasmesso su Canale Italia 83 del digitale terrestre o Sky 913.

Nella semifinale di lunedì 4 novembre, i 4 pizzaioli in gara (Antonio Di Tella, Francesco Marasciulo, Federico Pavesi ed Enea Savini) si sono sfidati nella preparazione della pizza in teglia composta da quattro ricette di cui una dessert. La degustazione proposta da Pavesi, “Il mio percorso”, era composta da una pizza margherita come prima portata; la seconda con baccalà cotto al vapore, foglie di capperi e olive taggiasche; la terza fichi, formaggio Blu di bufala e noci; e la quarta, il dessert, con mousse al cioccolato bianco, lamponi e pistacchi salati. Tutti e quattro i gusti sono stati apprezzati dalla giuria, composta dal campione del mondo di pizza Luciano Passeri, dal responsabile settore pizzeria di una nota azienda molitoria Tiziano Casillo e dalla chef e imprenditrice Imma Gargiulo.

Alla finalissima Pavesi dovrà vedersela con Antonio Di Tella e Francesco Marasciulo.

“Treviglio in pizza”: un evento goloso con gare culinarie e musica dal vivo

“Treviglio in pizza” debutta nel polo fieristico, da venerdì 31 maggio a domenica 9 giugno. L’evento, a ingresso gratuito, oltre ad appagare i buongustai, garantirà competizioni culinarie e musica dal vivo. L’apertura della festa sarà affidata a 25 giovani panettieri della scuola professionale Abf: i ragazzi dovranno preparare delle teglie di pizza che saranno valutate dal panettiere Matteo Testa e dal pizzaiolo Antonio Bove, presidente dell’Associazione Pizzaioli Internazionali che organizza l’iniziativa in fiera.

La pizza della gara sarà, poi, offerta al pubblico. Lunedì 3 e martedì 4, alle 17, la gara più attesa: a contendersi il titolo di miglior pizzaiolo saranno un centinaio di professionisti provenienti da tutta la Penisola. Due le categorie, classica e fantasia. A sorpresa, a esprimere il proprio giudizio, accanto al sindaco Juri Imeri e agli chef, saranno chiamati i clienti. Nei 12mila metri quadri con 600 posti al coperto, in caso di maltempo, e 1.400 all’esterno, sono attesi 30mila visitatori. La cucina aprirà alle 18, mentre alle 21 attaccherà la musica.

Venerdì è in programma il concerto dei Vascombricola, sabato, alle 20, sarà proiettata la finale di Champions League e, a seguire, si ascolteranno i successi di Tiziano Ferro che saranno eseguiti dagli XVerso, originari di Padova, gruppo

riconosciuto in modo ufficiale dallo stesso cantante che li ispira. Domenica, saliranno sul palco i trevigliesi Sprait e lunedì i Susband con le loro canzoni d'autore tra swing e bossa.

Martedì si ballerà e si canterà grazie alla musica dei Senza Filtro, cover band specializzata nel repertorio di Fedez, J-Ax e degli Articolo 31. L'intrattenimento proseguirà, mercoledì 5, con il Vava, la sera successiva con i Vipers che ripropongono i successi dei Queen, mentre la band Con un deca, tributo agli 883, è attesa il 7 e i Bandaliga l'8. Il sipario sulla manifestazione calerà il 9 con lo spettacolo di wresling, alle 18, seguito dal concerto dei Timodà, che omaggiano i Modà.



Da sinistra Antonio Bove, Marco Simoncini e Riccardo Silva

Spicchi di gusto

L'arte dei pizzaioli napoletani è entrata nel patrimonio Unesco, ma l'idea di fusione tra cucina e pizzeria è nata ben lontana dal Vesuvio. A Verona, Simone Padoan, nel 1999, ha aperto il nuovo millennio con la sua proposta da degustazione. Da allora non si esce solo per una pizza dopo il cinema, ma si sperimentano accostamenti arditi, spicchio dopo spicchio. Chef-pizzaioli si cimentano in tecniche d'alta cucina, lievitazioni da calende greche, farine macinate a pietra e abbinamenti ricercati. Come ogni tendenza, c'è chi la sposa per business senza preparazione e chi alza i prezzi alle stelle in cerca di notorietà. Ne abbiamo parlato con il maestro Padoan e con chi è impegnato ogni giorno a portare la pizza nel mondo, Tiziano Casillo, docente dell'Accademia del Gusto. Non mancano le dritte e gli indirizzi bergamaschi per gustare un'ottima pizza.

Simone Padoan: “Non chiamatela “gourmet”. Oltre i 50 euro è solo provocazione”

Simone Padoan, indiscusso maestro e fautore della pizza da degustazione (odia il termine gourmet, “E' troppo elitario”), ha scelto questa professione per caso: “L'alberghiero di Recoaro era la scuola più vicina alle piste da sci e la discesa libera era la mia vera passione” confessa. A 16 anni abbandona gli studi per lavorare in pizzeria da uno dei suoi otto fratelli. A 23 anni apre il suo locale, I tigli di San Bonifacio, tra Verona e Vicenza: è il 1994 e nel giro di qualche anno, nel 1999, nasce la pizza da degustare a spicchi, realizzata con ingredienti d'eccezione e tecniche d'alta cucina. “La nostra rivoluzione è stata inconsapevole – minimizza Padoan-. Volevamo solo creare qualcosa di diverso per dare valore al nostro mestiere e alla pizza, troppo spesso

vista come alternativa al fast food". Si parte dalla lievitazione naturale: "La pasta madre va curata ogni giorno: la complessità aromatica unica ripaga da ogni fatica" spiega. Sette le tipologie di impasti diversi per oltre 25 proposte in carta: "Una base di mais si abbina a baccalà e gambero in ceviche, quella di segale e avena alle verdure, mentre il pan brioche a hamburger e foie-gras. Aggiungo semi all'impasto per burrata e crudo". Non mancano omaggi alle sue origini e alla tradizione veneta, come la pizza con raperonzolo stufato con lardo fuso e pasta di salame: "Non posso scegliere il km zero perché le migliori mozzarelle e burrate arrivano da lontano, ma nella nostra dispensa- con le uniche eccezioni di stoccafisso e foie gras- ci sono solo prodotti italiani". Ogni ricetta ha due, quattro ingredienti al massimo e altri tre per bilanciare e accompagnare: "La mia è una cucina di pancia: il piatto deve regalare un'emozione diretta e viscerale". I prezzi, dato che c'è chi ha in carta pizze che superano i 150-200 euro? "Se ne sentono di ogni, è un modo di farsi pubblicità per un giorno sui giornali- dice con disappunto-. Da noi si va dai 9 ai 36 euro per la versione con i gamberi rossi. La più costosa in assoluto è quella al tartufo bianco, in carta a 50-55 euro. Otto uova di quaglia in camicia, carpaccio di manzo marinato e generose scaglie di tartufo bianco". Simone Padoan propone anche l'abbinamento con vini naturali a fermentazione spontanea, oltre a qualche birra artigianale. **"I tigli" Via Camporosolo, 11. San Bonifacio (Vr) 045 610 2606**

Gli indirizzi bergamaschi

Pizze da veri re al Castello

Fabrizio Pasinelli ha iniziato più di vent'anni fa come aiuto pizzaiolo a Palazzolo sull'Oglio, prima di aprire il suo primo locale a picari ad Antegnate. Nel 1992 ha cambiato vita e in Umbria ha fondato un'azienda di agricoltura biodinamica. Ma il richiamo della pizza è stato più forte e nel 1998 ha inaugurato a Cividate al Piano la "Pizzeria Castello". Nel

2008, conquistato dalla rivoluzione di Simone Padoan, ha introdotto in menù pizze “gourmet”, pezzo forte del locale. Da giugno ha raddoppiato con il ristorante: ai fornelli la figlia Francesca, laurea all’Alma e esperienza stellata a La Fenice di Ragusa. Lunghi tempi di lievitazione- 48 ore in cella più 16-18 ore di pre-impasto – e cottura in forno a legna (con carpine, frassino, quercia e faggio) sono i segreti della sua pizza. La carta segue la stagionalità di ingredienti selezionati con cura, molti a presidio Slowfood. D’inverno la scarola dei Colli si abbina a sgombro in oliocottura, in primavera le fave fresche danno colore a una cacio e pepe, con guancialetto croccante, d’estate la mozzarella di bufala dà il meglio di sé con San Marzano, filetti di acciuga Cantabrica, zenzero e scorza di limone e un giro di olio siciliano. La burrata si sposa a crudo di Parma Riserva, la cipolla di Tropea si abbina all’nduja per un gusto pieno e deciso.

Pizzeria Castello, Piazza Castello, 4- Cividate Al Piano. Tel. 0363 976815

La lanterna, riflettori puntati sul territorio

La pizza d’autore si spinge fino in quota: La lanterna di Dorga, a Castione della Presolana, è un indirizzo ormai di riferimento per scoprire a seconda della stagione versioni gourmet e a km zero. **Ian Spampatti**, dopo la scuola alberghiera di Clusone, dove ha studiato da chef e uno stage da Luca Brasi alla Braseria, seguito da un’esperienza da Cesira al Passo della Presolana, ha deciso di continuare la tradizione di famiglia nella ristorazione, aprendo quattro anni fa il ristorante pizzeria “La Lanterna”. Negli ultimi sei mesi la scelta di puntare esclusivamente sulla pizzeria tradizionale, da degustazione e in pala alla romana. Il campione MasterPizza omaggia il territorio, dai formaggi della Val di Scalve alla farina di mais rostrato rosso di Rovetta, proposti con salsiccia sbriciolata. Asparagi verdi, bianchi e viola cotti sottovuoto e passati in padella si abbinano a pomodoro Petrilli di Lucera, fonduta di parmigiano e polvere di capperi

di Pantelleria. Non mancano versioni veg, come quella con carota e ravanello marinati in aceto di lamponi e pomodoro arrostito al forno.

**La lanterna, Via Fantoni, 4, Dorga- Castione della Presolana.
Tel: 0346 32196**

Il posto giusto dove trovare i campioni della pizza

Inevitabile per uno chef proporre la sua idea di cucina su pizza. **Salvatore La Porta**, siciliano di Piazza Armerina, con alle spalle una lunga gestione di locali, tra cui “La Cascina dei Frati” di Brusaporto, da otto anni si è dedicato alla pizzeria, nel suo Al posto giusto di Tagliuno a Castelli Calepio, che gestisce con la figlia Valentina. Il loro ultimo riconoscimento è l’argento ai Mondiali della Pizza di Parma, con “Anteprima”: base in pala alla romana, fior di latte, caponata scomposta al profumo di fieno, petali di baccalà al finocchietto selvatico, gambero di Mazara del Vallo e guancialetto croccante. In carta altre pizze d’autore, alcune dedicate alla famiglia, tra cui quella alla moglie Donatella. Il petto d’oca si abbina all’aceto balsamico e il crudo affumicato del Trentino al pomodoro pendolo del Vesuvio. Da non perdere la Fra’ Ambrogio, con gambero rosso di Sicilia, julienne di seppie e bottarga.

Al posto giusto, Via Aldo Moro, 19, Tagliuno-Castelli Calepio (Bg). Tel: 035 848411

L’esperto

Tiziano Casillo: “La pizza perfetta si fa con orologio e bilancia”

Tiziano Casillo è impegnato, tra un volo intercontinentale e l’altro, a diffondere tecniche e cultura della buona pizza nel mondo. La versione gourmet, in continua ascesa, contribuisce ad innalzare la qualità. “Ci si avvicina così alla cucina, dalla selezione delle materie prime al rispetto della stagionalità. Molti la propongono perché di moda, ma pochi la

preparano a regola d'arte'".

Oltre al topping le attenzioni partono dall'impasto: "La farina a doppio zero cede il posto a integrali e semintegrali. Si allargano gli orizzonti ad altri cereali, dal farro all'avena, all'orzo e persino al riso venere". Casillo smonta convinzioni e luoghi comuni: "Partiamo dalle lievitazioni lunghe: non sono necessariamente sinonimo di qualità. Devono essere corrette più che lunghissime e comunque non superare le 24 ore". Anche il lievito madre non è di per sé indice di qualità: "È difficile da gestire e richiede competenze che in pochi posseggono. Molti lo utilizzano con il lievito di birra a supporto della lievitazione". Casillo fa ordine anche su pre-impasti e bighe: "Si parla spesso a sproposito di biga per definire un pre-impasto. Pochissimi hanno un "ferma-biga", cella di lievitazione che la mantiene 16-18 gradi per 16-18 ore. Per tutti gli altri c'è il frigorifero". Anche il forno a legna, che da sempre viene segnalato sin dall'insegna, non è una garanzia: "È l'elevata temperatura a fare una buona pizza e non la combustione del legno. La pizza napoletana richiede da disciplinare il forno a legna, l'unico in grado di portare la temperatura a 450 gradi. Ma ormai i forni elettrici raggiungono queste temperature infernali". Nelle pizze gourmet si parla spesso di doppia cottura, prima al vapore e poi in forno: "La pizza, come il pane, cuoce per evaporazione della sua acqua. L'umidità dà solo la possibilità di svilupparsi di più". L'impasto della pizza in pala alla romana, con oltre l'80 per cento di acqua, è la nuova tendenza: "Si presta molto per pizze "gourmet". Nella classica e popolare versione allungata della pala è ideale al taglio, in stile street food". Sulla farcitura le regole seguono la qualità: "Un equilibrio tra ingredienti freschi e di stagione, giuste consistenze e un contrasto tra sapidità e acidità'. L'abc? Una buona mozzarella, un buon pomodoro e un buon olio. La mozzarella deve essere fatta con il latte e non con cagliate estere. Non può costare 4 euro al chilo, per intenderci, perché un litro di latte non costa 37 cent". La ricetta della

pizza perfetta? “E’ realizzata in modo tecnicamente corretto e segue procedure standardizzate. Servono basi certe, bilanciamenti, rispetto dei tempi e grammature. La mal gestione della mozzarella, ad esempio, può far perdere ad una pizzeria 12 mila euro”.

Diventare pizzaiolo, futuro assicurato con il corso dell’Accademia del Gusto

A Osio Sotto torna l’atteso percorso professionalizzate con il maestro Tiziano Casillo. In 14 anni ha sfornato 500 addetti, la maggior parte ha trovato lavoro o coronato il sogno di aprire una pizzeria

Ponte San Pietro, tre giorni di pizza in piazza. No stop

Da sabato 22 a lunedì 24 luglio Napoli Pizza Fest. Ben dieci pizzerie “veraci” sfornano in piazza della Libertà

“Vorrei fare il pizzaiolo”: quando un corso ti cambia la vita

Dopo aver frequentato l'Accademia del Gusto, molti sono riusciti a reinventarsi un lavoro, anche all'estero. Ecco alcune storie di chi ce l'ha fatta, raccolte tra i 500 formati alla scuola di cucina dell'Ascom

Kalika, a Treviglio la pizza è anche solidale

Il locale di via Milano sforna ottime pizze e il ricavato sostiene anche l'acquisto di una casa per disabili

Pizza perfetta in dieci mosse

Tutti la prepariamo in casa, ma siamo sicuri di utilizzare ogni accorgimento perché il risultato sia impeccabile? Con l'aiuto di due esperti abbiamo realizzato una guida dall'impasto al forno per rendere speciale uno dei piatti più amati

I re della pizza sfornano a Milano

Dal 28 al 30 ottobre la prima edizione di Che Pizza! che permette di incontrare i migliori pizzaioli gourmet e di assaggiare le loro creazioni