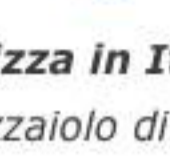


## Di pizza e di più: la Cascina dei Sapori per la pizza e per il cuore



Una pizzeria-ristorante di Rezzato, in provincia di Brescia, propone le sue novità gastronomiche nel corso di una serata dedicata ai bambini e all'arte.



Sei un appassionato di prodotti tipici italiani? Scopri il club di Lorenzo Vinci

“La **pizza in Italia** è buona dappertutto, basta trovare un locale pulito con un forno a legna e un pizzaiolo di origini meridionali”. Questo è quello che si pensa. Solo luoghi comuni.

Nient'altro. Come se trovare la **farina giusta**, usare il **processo di lievitazione più naturale**, combinare alla perfezione **ingredienti d'eccellenza** fosse una cosa banale, accessibile a chiunque.

E invece una pizza a regola d'arte, una **pizza “da ricordare” è rara e preziosa**, tant'è vero che gli amanti del genere si mettono dietro al volante e viaggiano, pur di averla. A voler fare un esempio, da Milano, da Bergamo e da Brescia arrivano fin qui, alla pizzeria “**La Cascina dei Sapori**” di Rezzato, poco distante da Desenzano del Garda.

Non ci si limita a impastare e sfornare: il **16 Dicembre** siamo andati a Rezzato non solo a mangiare ma anche a partecipare alla serata di raccolta fondi a favore di **Fondazione PINAC** – Pinacoteca Internazionale dell'età evolutiva Aldo Cibaldi. I quadri esposti nelle diverse sale della Cascina appartengono tutti a bambini e ragazzi, in quanto l'Ente si propone di catalogarne e studiarne l'espressività figurativa.

Serate come questa – ci racconta **Silvia Palermo** dello staff artistico di PINAC – ci permettono di far conoscere la nostra collezione di 7.200 opere provenienti da settanta paesi diversi, per raccontare le speranze e le emozioni dei loro autori “in crescita”. Il tema di questa sera è “Intorno alla mensa”: cerchiamo cioè di inquadrare la tavola apparecchiata per amici e parenti e arrivare a capire che tipo di simbolo sia per questi artisti in erba, con la loro sensibilità e immediatezza, qualità a volte sottovalutate da noi adulti.

**In merito alla tavola imbandita, ci sono delle idee ricorrenti dei vostri giovani pittori?**

“Tra quelle che mi colpiscono di più c'è la mancanza di concentrazione sul cibo. Nei loro lavori le pietanze sono quasi sempre in secondo piano rispetto alle persone. Prima le relazioni umane e poi le cose, questo è il messaggio chiaro e forte. Noterò anche lei che quando è rappresentato, ad esempio, il pranzo al ristorante, il luogo rimane sullo sfondo e va intuito. Tanto per ribadire che i bambini non sono sempre puri e semplici recettori dell'educazione: spesso i ruoli si invertono, ed è chi osserva che è invitato a crescere”.



Più che giusto, e noi speriamo di crescere anche in ottica enogastronomica, questa sera. Magari siamo nel posto giusto: per una questione di principio, diamo credito alla **Guida Pizzerie d'Italia 2016 del Gambero Rosso**, che conferma i due spicchi (su un massimo di tre) alla “Cascina dei sapori” anche quest'anno. E dopo il credito gratuito la prova sul campo, perché il rischio di scrivere a vanvera incombe sempre, su coloro che pestano, per mestiere, sulle tastiere. La prova inizia con l'antipasto, di cui ci piace ricordare **la battuta di manzo “Limousine”** a preferenza delle altre tre proposte del menu: se uno è in grado di confezionare la carne cruda con tale sobrietà e pienezza di gusto, e fa il pizzaiolo, significa che ha intelletto a sufficienza per spaziare.

A conferma di ciò, il menù della serata è all'insegna della fantasia: si comincia con la **pizza al piatto con crema di lenticchie, carciofo, puntarelle e Parmigiano 24 mesi**, che per la sua originalità vegetariana si impone all'attenzione. Mai quanto la successiva portata: di fronte all'invenzione della **pizza da degustazione con caco, ricciolo di seppia, panna acida e noce Macadamia** c'è da levarsi il cappello, e suggerire alla Guida di cui sopra i tre spicchi. La **fusione di molteplici consistenze e nuance**, contrastanti solo in apparenza, meriterebbe un simile riconoscimento.



Chiediamo ad **Antonio Pappalardo da Castellamare**, pizzaiolo napoletano dotato di uno strepitoso accento bresciano, nonché titolare dell'impresa/ristorante/pizzeria, quale sia il punto di partenza.

“Mi sono assunto questa responsabilità otto anni fa, e avevo soltanto diciannove anni: quello è il primo punto di partenza. Il secondo arriva dopo quattro anni, momento in cui capisco che per andare avanti e far funzionare il locale bisogna per forza cambiare rotta. Comincia da lì la **ricerca quotidiana della qualità assoluta degli ingredienti** e delle migliori tecniche di lievitazione, che credo rappresentino il segreto del successo”.

**Ci dice qualcosa dell'impasto?**

“Ne preparo di tre tipi: il primo è quello classico, con lievito di birra, che rimane piuttosto basso. Il secondo è la teglia alla romana, caratterizzata da una più alta idratazione e da una maggiore digeribilità. Il terzo ed ultimo è quello per la pizza da degustazione, che lievita per un tempo più lungo quando è già stesa”.



**Quali sono le richieste più frequenti dei suoi avventori?**

“Chi viene per la prima volta vuole la pizza margherita, quasi sempre. E lo trovo comprensibile: è un banco di prova, se ti viene bene quella sei promosso, se no è inutile, datti a un altro mestiere. Quelli che tornano, praticamente tutti, hanno poi voglia di provare anche il resto, e come ha visto qui le alternative sono ricche e variopinte. Mi riferisco non solo alla pizza ma pure ai dintorni: ci siamo specializzati nella frittura tipica napoletana, con grandi classici come **‘o cuoppo**, la frittura napoletanissima di crocchette, mozzarelline, zeppoline di pasta cresciuta, che si mangia nel cartoccio, passeggiando per i vicoli”.

Se dovessimo sintetizzarne la personalità, diremmo che **Antonio Pappalardo è un innovatore** più che un tradizionalista, ma di quelli un po' certosini: **attento ai dettagli**, agli ingredienti, ai contorni, alle bevande che accompagnano le sue creazioni – a proposito: scelta azzeccata quella del Franciacorta **Castello BONOMI**, in particolare il **Cruperdu** e il **Satèn**. Ma si può rinnovare qualcosa soltanto se ci hai messo il cuore, e questa sera abbiamo avuto conferma che la **passione e l'antica sapienza napoletana** sono il **retaggio genealogico** che ha permesso ad **Antonio** di amare il suo **lavoro**. E di farne innamorare i clienti.

[Photo Credits:si ringrazia Aromi Creativi]

## Commenti

0 commenti

Ordina per **Meno recenti**



Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin