

Tradizione e innovazione con uova e asparagi: è il segreto della pizza mondiale

Pubblicato: Venerdì 15 Aprile 2016



Sono sbarcati a Parma, hanno cucinato, e hanno “spaccato”. La trasferta lampo che ha portato un oro nei campionati mondiali di pizza a **Leone Coppola**, in realtà abituato ai podi nei campionati mondiali “della specialità, e alla guest star **Matteo Pisciotta**, chef varesino che ha già stupito più di una volta con le sue creazioni a tutti i livelli, dalle ricette stellate in barattolo alla cucina molecolare.

Ma come è arrivata la “strana coppia” a vincere l’**oro ai mondiali di pizza a Parma**, con la loro “**Nuvola di primavera**”? Abbiamo provato a chiederlo proprio allo chef: «Io e Leo ci conosciamo da tanto tempo – spiega innanzitutto Pisciotta – ed è da anni che mi “corteggiava” per andare insieme a gareggiare in questa competizione. Quest’anno ho accettato».

La competizione era «Molto carina: hanno partecipato più di 80 coppie di pizzaioli e e chef, alcuni dei quali anche stellati – continua Pisciotta – In questa competizione molto tecnica questo è un evento più “gourmet”, che vuole alzare il tono della manifestazione e far scoprire la pizza come cibo anche più elitario».

Così tra le pizze proposte ce ne sono state anche a base di “capasanta scomposta”, o con abbinamenti di gusto azzardati. Matteo e Leo però avevano un obiettivo preciso: «Andare là portare a casa il premio. **Puntavamo in alto**. Così abbiamo scelto di ideare una pizza che avesse qualcosa di riconoscibile dal punto di vista gastronomico, ma che fosse una vera bomba come aspetto».

Gli ingredienti erano di stagione e molto “varesini”, oltre che piacevoli e primaverili in tutta Italia. «Il gusto era basato su una ricetta semplicissima e riconducibile alla gastronomia nazionale, di cui volevo che mantenesse connotazione di altri tempi: così gli ingredienti sono stati uova, formaggio e asparagi».

Poi c’è stato il lavoro di coppia, e una parte sorprendente nella lavorazione di ingredienti semplici che ha fatto la differenza: «La base della pizza è stata realizzata da Leone con un impasto a bassa lievitazione: era fragrante e fantastico. Sull’impasto ha steso al posto del pomodoro una crema di asparagi che ho realizzato per lui. Dopodiché ho montato delle chiare d’uovo a neve ferma: il modello era quello dell’ “**Ile flottante**”, il dolce francese realizzato con gli albumi, però “virato” al gusto salato. Una nube di chiare d’uovo, poi cucinato come un ovetto in cereghino fino a raggiungere il colore dell’ovetto fritto, con uno zabaglione di uovo e pepe. Questa prima preparazione l’abbiamo unita agli asparagi, in tre forme: la crema di base, le punte ripassate al burro come faceva la nonna, e le pelature fritte per dare un aspetto di “paglia di asparagi”, perchè dell’asparago non volevo buttare via niente. Naturalmente, ho usato asparagi di Cantello. Infine, ho chiuso con una sfera croccante di parmigiano, che ha dato verticalità. Pechè volevo che la pizza avesse anche armonia ed eleganza».

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it

