

# PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

L'UOMO VOGUE

Dicembre 2013

## Gourmet

Le pizze degustazione firmate dallo chef **SIMONE PADOAN**

**La proposta: il piatto più pop abbinato al vino più pregiato**

[www.vogue.it/uomo-vogue/people-stars](http://www.vogue.it/uomo-vogue/people-stars)

**S**i parla di pizza l'immaginario collettivo rimanda al classico abbinamento pomodoro/ mozzarella, e così in una mia proposta di pizza non può mancare la semplicità della "Margherita" in versione "da maestro", in cui la salsa di pomodoro datterino fatto andare lentamente in padella con olio e uno spicchio d'aglio e una nota verde di freschezza data dal basilico aggiunto a fine cottura si sposano alla perfezione con il sapore di nocciola della mozzarella di bufala campana dop. Il modo migliore per esaltare la mozzarella? Scaldarla leggermente a parte, sgocciolarla e adagiarla sulla base della pizza a fine cottura. "Dall'orto d'inverno" è la ricetta che rappresenta in pieno quello che per me è l'equilibrio perfetto. Di sapori e di consistenze. Portare su una pizza l'orto, con le sue stagioni e i suoi sapori, vuol dire prestare una certa attenzione anche all'aspetto nutrizionale. Ogni singolo ingrediente va trattato e cucinato con tecniche differenti: un aspetto che rende questa ricetta ancor più particolare e che pone l'accento sul rispetto per la materia prima. In inverno zucca al forno, bastoncini di sedano, rapa e carote nere grigliate, cipolla in earpione, puntarelle, taleggio e fiordi-

latte. Ne "L'orto dolce", invece, l'impasto assume la forma di un pan brioche povero, a lievitazione naturale con una certa acidità. Lo specchio di focaccia viene privato della parte esterna, tostato in forno per dare visivamente l'impressione di un pavè di frolla. Il topping è un composto di frutta e verdura candita, cremoso alla carota e cioccolato bianco, cioccolato di Modica e sorbetto gelato alla mandorla di Noto, per un dolce non dolce. (Foto Aromi Creativi) **Simone Padoan\*** (A cura di Sandra Longinotti)

*\*Ha iniziato a rivoluzionare il concetto di pizza nel 1999, scegliendo la lievitazione naturale e approfondendo le tecniche di cottura. Le sue pizze degustazione nascono dal connubio fra cucina e crosta di pane, cioè fra ingredienti di altissima qualità che invece di trovarsi in un piatto sono in felice abbinamento su un disco di pasta lievitata. (pizzeriaiugli.it)*



Alessandro Scorsone consiglia:  
**CHAMPAGNE**

"Pizza Margherita da maestro" con Bruno Paillard Blanc de Blancs Réserve Privée (champagnebrunopaillard.com distribuito in Italia da cuzzoli.it), per la raffinata bollicina che ravviva i profumi ora vegetali ora aromatici del basilico e della mozzarella. "Dall'orto d'inverno" con Bollinger Special Cuvée (champagne-bollinger.com distribuito in Italia da meregalli.it), per la complessità e la vigorosa vivacità che concordano con le variegate sensazioni della pizza a creare un intrigante abbinamento. "L'orto dolce" con Jacquesson Cuvée n° 736 (champagnejacquesson.com distribuito in Italia da gruppopellegrini.it), per l'energia e il continuo rincorrersi fra il frutto e la mineralità.

Sommelier Master Class in analisi sensoriale, pluripremiato, dal 1991 è in servizio presso Palazzo Chigi in qualità di direttore della Residenza del presidente del Consiglio, con l'incarico di gestione della rappresentanza e degli eventi istituzionali. S.L.

