

Il Toro corre Bruno Peres c'è, assalto a Verissimo

La Gazzetta dello Sport

CASATI

MESSI MALE
Leo umiliato dalla Croazia
L'Argentina è quasi fuori

LE PRIME PAROLE DI NAINGGOLAN NERAZZURRO ALLA GAZZETTA

L'URLO DEL NINJA

Grazie Inter, mi hai voluto più di tutti
Grande Spalletti, felice di ritrovarlo

50 KALÒ NAPOLI (CAMPANIA)
Margherita: 4°
Regionale: 1°
Assoluta: 2°
Pizza aprilatica con crema di broccolo aprilatico, salsiccia di nero casertano, mozzarella di bufala.



Ciro Salvo

50 KALÒ NAPOLI (CAMPANIA)
Margherita: 4°
Regionale: 1°
Assoluta: 2°
Pizza aprilatica con crema di broccolo aprilatico, salsiccia di nero casertano, mozzarella di bufala.



Foto di gruppo al Bagno Peppino di Milano Marittima con la giuria di Gazza Golosa e i pizzaioli in gara

LA PREPARAZIONE CREATIVA TERRITORIO E SAPORI

L'Aprilatica di Salvo con crema di broccoli la miglior «Regionale»

«È la rivisitazione del classico abbinamento salsiccia e friarelli» dice il napoletano di 50 Kalò, che a luglio aprirà a Londra

Tania Mauri

Raccontare un territorio o una regione attraverso una pizza. Il concorso di GazzaGolosa e Joyful ha dato questo tema agli otto pizzaioli in gara. L'idea era di spingerli a cercare, lavorare e valorizzare i tanti ingredienti regionali che fanno del nostro Paese un vero scrigno di sapori. I pizzaioli in gara hanno eseguito il compito alla perfezione e sono così diventati testimoni dei loro territori. Raccontando di persona alla giuria le loro pizze, frutto delle tipicità locali e delle tradizioni.

BROCCOLI **Ciro Salvo** ha convinto tutti con l'Aprilatica di Casa Marrazzo, un classico della sua pizzeria. Crema di broccoli aprilatici - crucifera primaverile di colore verde scuro intenso dalle cime croccanti crude e succose cotte - di Paternopoli di Casa Marrazzo, mozzarella di bufala campana DOP, salsiccia di maialino nero casertano, scaglie di caciocotta di bufala e olio extravergine Algoritmo 2017 Marsicani DOP Cilento (questi ultimi a crudo a fine cottura). Una pizza saporita, equilibrata e armoniosa dove la sapidità dei formaggi si fondeva con la nota amara della verdura e il grasso buono della salsiccia in una perfetta espres-

sione di una regione che ha uno dei territori più fertili del Sud Italia. «Si tratta di una rivisitazione del classico abbinamento napoletano salsiccia e friarelli - racconta Salvo che a luglio aprirà a

Londra, a Trafalgar Square -. L'idea di proporre pizze regionali è importante se vogliamo dare un'identità a quello che presentiamo nel piatto. Alle persone piace assaggiare pizze nuove soprattutto se sono ragionate ed equilibrate».

GALLINA Dietro il maestro napoletano il veronese Renato Bosco con il suo famoso crunch valorizzato dalla gallina grigia della Lessina in saor e poi il siculo-americano Bernardo Garofalo con la sua Fior di Asina. Un impasto di grani siciliani macinati a pietra, fior di latte di caciocavallo ragusano, mortadella di asina ragusana, pomodori secchi di Donnalucata, granella di pistacchio di Bronte dop, olio dop di Tonda Iblea e origano dei monti Iblei, una pizza ricca e graffiante con tutto il meglio dei gusti e sapori della Sicilia. Ma in definitiva la qualità media di tutte le pizze di territorio assaggiate in questo primo Festival della pizza d'estate è stata altissima. «Rispetto a qualche anno fa - continua Salvo - la pizza si trova in una fase avanzata, ci sono pizzaioli di valore un po' dappertutto. Ma una cosa è importante: bisogna essere seri. Qualche anno fa si usavano prodotti scadenti per fare la pizza e questo aveva creato una specie di corsa al ribasso».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Così abbiamo creato il vino per la pizza»

LA PREPARAZIONE CREATIVA
TERRITORIO E SAPORI

L'Aprilatica di Salvo con crema di broccoli la miglior «Regionale»

«È la rivisitazione del classico abbinamento salsiccia e friarelli» dice il napoletano di 50 Kalò, che a luglio aprirà a Londra