AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *Gambero Rosso 2023: a Pucci e Manella il Premio Miglior Pizza Dolce*

Napoli - 23 set 2022 (Prima Pagina News) **Oggi a Napoli, al Palacongressi Mostra D'Oltremare, si è svolta la presentazione della Guida delle Pizzerie D'Italia 2023 che ha assegnato il premio Miglior Pizza Dolce al maestro Pizzaiolo Pietro Zannini e alla sua Pizzeria Pucci & Manella di Formia.**

Oggi a Napoli, nel prestigioso Palacongressi Mostra D'Oltremare, si è svolta la presentazione della Guida delle Pizzerie D'Italia 2023 che ha assegnato il premio Miglior Pizza Dolce al maestro Pizzaiolo Pietro Zannini e alla sua Pizzeria Pucci & Manella di Formia. Di fronte a un parterre di giornalisti e colleghi del mondo della panificazione, dopo aver ottenuto il riconoscimento dei due spicchi a pochi mesi dalla apertura della pizzeria Pucci e Manella, Pietro Zannini ottiene questo nuovo riconoscimento dalle mani di Laura Mantovano, direttrice editoriale del Gambero Rosso. "Sono onorato nel ricevere questo riconoscimento che nasce da una sfida con me stesso. Sino allo scorso anno pensavo che non avesse senso parlare di pizza dolce, ma poi ho iniziato a riflettere sul perché tanti miei colleghi cominciassero a cimentarsi con questa variante e così mi sono messo in gioco". Pietro Zannini non ama stare sotto i riflettori ma la sua passione è il suo lavoro, che oggi porta avanti con tutta la famiglia nella pizzeria Pucci e Manella a Formia.Il locale è un punto di riferimento per gli amanti della pizza che ricercano i sapori autentici del territorio, soprattutto laziale e campano, che è protagonista assoluto della sua Pizza di Mela Annurca, trionfante quest'anno. Si parte dal tributo alla regina delle mele, prodotto campano IGP intorno a cui si costruisce un impasto leggero che diviene scrigno di una equilibratissima crema pasticcera al limone, sovrastata da uno strato di mele annurche caramellate. È una pizza chiusa, decorata con nocciole gentili romane intere e spezzettate, completata da una rifinitura di miele del parco naturale dei Monti Aurunci e foglioline di menta che regalano un tocco di freschezza. L'impasto è, ovviamente, lo stesso delle pizze salate. Ottenuto con metodo indiretto è il risultato di una prefermentazione di farina tipo 0 e tipo 1, per donare un sapore finale più deciso, che lievita 32 ore al fine di garantire digeribilità e un'acidità molto contenuta. La sua Pizza di Mela Annurca si presta ad essere consumata sia a temperatura ambiente che tiepida, accompagnata da gelato o panna, a seconda della stagione, come fine pasto o come intermezzo di un pomeriggio, perché "la pizza è pizza, un prodotto popolare, conviviale che parla un linguaggio semplice e immediato: ma al tempo stesso la pizza è una cosa seria che richiede attenzione costante perché sia sempre ottima!". E la serietà e la perseveranza nel voler lavorare senza compromessi seguendo solo la passione per mettere in tavola un prodotto che è innovazione e, allo stesso tempo, tradizione, artigianalità ed esaltazione del territorio di provenienza, è ciò che caratterizza il lavoro di Pietro

Zannini e che oggi è stato premiato.Un premio che va a tutta la famiglia, poiché la passione di Pietro ha coinvolto tutti e ognuno dà un apporto indispensabile nella realizzazione dei suoi prodotti. Chi sono Pucci e Manella? Manella è lo stesso Pietro Zannini identificato dalle sue mani, che sin da piccolo, manelle appunto, amavano tuffarsi nella farina, apprendendo nel tempo la tecnica che, comunque, in lui era innata. Guglielmo Billinughurst, il papà di Carolina sua compagna e collega, invece è Pucci. Un soprannome che si porta sin da bambino per il suo aspetto minuto che nasconde un uomo forte e determinato. Coinvolto nell'impresa di Pietro, Pucci rappresenta l'elemento pratico di questa squadra e l'occhio attento sulla gestione. Altro elemento fondamentale è Carolina Billinughurst, compagna nella vita e nel lavoro, una laurea in gestione d'impresa che si dedica alla farcitura delle pizze dopo la cottura e che ha realizzato il preziosissimo ripieno della pizza Mela Annurca. Dopo il percorso di studi di economia, è al fianco di Pietro dal primo giorno di questa avventura. Da lui ha imparato i segreti dell'arte bianca, affinando la sensibilità per riconoscerne le qualità e oggi è lei a garantire il perfetto bilanciamento dei sapori.

(Prima Pagina News) Venerdì 23 Settembre 2022

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it