



Pizza World Day: la pizza di Pucci & Manella come manifesto del territorio a educare le giovani generazioni

Latina - 13 gen 2023 (Prima Pagina News) Martedì 17 gennaio 2023 si festeggia il Pizza World Day: in tutto il mondo si celebra la tradizione mediterranea e Pucci & Manella festeggia questa

ricorrenza con una pizza speciale.

La pizza è una tela bianca su cui si è sbizzarrita la fantasia di tanti ma rimane orgogliosamente un prodotto made in Italy. A questo capolavoro di semplicità, infatti, nel 2017 il Comitato Unesco per la Protezione Culturale Immateriale ha deciso di tributare il giorno 17 gennaio, celebrando questo Patrimonio Mondiale dell'Umanità con l'importanza che merita. Pietro Zannini, maestro pizzaiolo e proprietario della pizzeria Pucci&Manella di Formia, festeggia la ricorrenza creando una pizza che racconta la sua terra attraverso la selezione delle materie prime rigorosamente laziali e campane, e componendo un manifesto di genuinità: viene proposta così la Focaccia farcita con puntarelle, mozzarella di bufala, pomodorini semi dry, alici di Cetara e polvere di olive di Gaeta. “Per questa giornata speciale ho scelto una composizione”, spiega Zannini “che rappresentasse in pieno il mio pensiero in modo autentico e schietto. Infatti, in questa tipologia di pizza in cui la farcitura non va in cottura, si sente la fragranza dell'impasto e la freschezza delle materie prime che sono un tributo alla stagionalità e alla mediterraneità che ci contraddistinguono”. Questa pizza rientra inoltre nel progetto della pizzeria educativa, fiore all'occhiello di Pucci & Manella che periodicamente ospita corsi per introdurre i bambini nel meraviglioso mondo della panificazione accompagnandoli lungo un percorso di conoscenza della corretta alimentazione, dell'importanza della pizza nella dieta mediterranea e dell'incredibile varietà di materie prime originarie del territorio pontino. La focaccia proposta per il Pizza World Day è infatti un esempio completo della costruzione della farcitura secondo regole che rappresentano il rispetto dei periodi di maturazione dei prodotti, dell'equilibrio delle acidità e del controllo della lievitazione secondo canoni precisi. Focaccia, puntarelle aromatizzate all'aglio, mozzarella bufala, filetti di alici di Cetara, pomodorini semi-dry, polvere di olive di Gaeta, olio Extravergine di oliva g 145 di farina tipo 0 ml 105 di acqua g 4 di sale g 0,5 di lievito di birra g 100 di puntarelle già pulite uno spicchio d'aglio g 125 di mozzarella di bufala fresca 6 filetti di alici di Cetara 12 pomodorini rossi semi-dry g 25 di polvere di olive di Gaeta Sale e olio extravergine di oliva q.b. Sciogliere il lievito in poca acqua e versarla poco alla volta sulla farina per permettere alla farina di assorbirla lentamente. Aggiungere il sale e continuare ad impastare aggiungendo l'acqua a filo. Impastare per circa 20 minuti. Quando l'impasto è liscio e asciutto, metterlo in un contenitore ermetico in frigorifero a 4° C per circa 20/24 ore. Trascorso questo tempo prendere l'impasto e lasciarlo lievitare a temperatura ambiente per almeno 8 ore. Stendere il panetto e condire con un filo d'olio extravergine di oliva



prima della cottura, in forno a legna a 400°C, per circa 2 minuti. Quando la focaccia sarà ben dorata, sfornare e dividerla in 6 spicchi. Condire le puntarelle con un pizzico di sale, lo spicchio d'aglio tagliato molto finemente e olio extravergine di oliva e stendere sulla base della focaccia. Tagliare 6 fette di mozzarella di bufala fresca e poggiarle sul letto di puntarelle. Prendere i filetti di alici di Cetara e i pomodorini (2 per ogni spicchio) e adagiare sulle fette di mozzarella di bufala. Completare il tutto con una spolverata di polvere di olive di Gaeta e un filo di olio extravergine di oliva.

(Prima Pagina News) Venerdì 13 Gennaio 2023