Pizza Fritta Star: a Roma gli chef rendono omaggio alla tradizione napoletana

10795-14863-fritta-image-b806e68a

La pizza, un piatto povero? Tutt’altro. La prova sta nell’interesse che suscita tra i grandi nomi della cucina italiana. E’ il caso dell’iniziativa che ha preso il via nei giorni scorsi presso Don, a Roma, in via San Francesco a Ripa, dove alcuni dei migliori chef stellati italiani che si alterneranno ogni tre mesi per rendere omaggio alla vera pizza fritta napoletana.

Protagonista del primo appuntamento - fa sapere l’Adnkronos -, lo chef Paolo Gramaglia, patron del ristorante President di Pompei, noto per la sua originale interpretazione della cucina campana e soprattutto per il suo lavoro di ricerca e recupero delle ricette dell’antica Domus Pompeiana.

E proprio ai cibi dell’antica Pompei sono ispirate le 3 pizze fritte che lo chef Gramaglia ha ideato per Don:

- La Moretaria, con ricotta, limone, pepe e 'moretaria', un condimento piccante realizzato con menta, ruta, finocchio, pepe, miele e levistico (sedano di montagna), così come descritto da Apicio nel 'De re coquinaria'.
- La Garum, una pizza fritta tipo montanara realizzata con essenza di crostacei, pecorino, pomodorino giallo ('licenza storica' che lo chef si è concesso, inserendo appunto il pomodoro, conosciuto in Europa solo dopo la scoperta delle Americhe).
- Il 'garum', una salsa ottenuta dalle macerazione sotto sale di interiora di pesce con olio, vino, aceto e pepe.
- La Cassata Oplontis, con ricotta, uva passa, spezie, miele e frutta candida, ispirata all’omonimo dolce raffigurato ad Oplonti sulle mura della villa di Poppea Sabina, seconda moglie dell’imperatore Nerone.

Le tre pizze fritte limited edition - annuncia il sito agroalimentarenews.com - rimarranno (come proposte aggiuntive) nel menu di Don per 3 mesi, trascorsi i quali un altro maestro della cucina italiana proporrà la propria visione del totem dello street food made in Napoli.