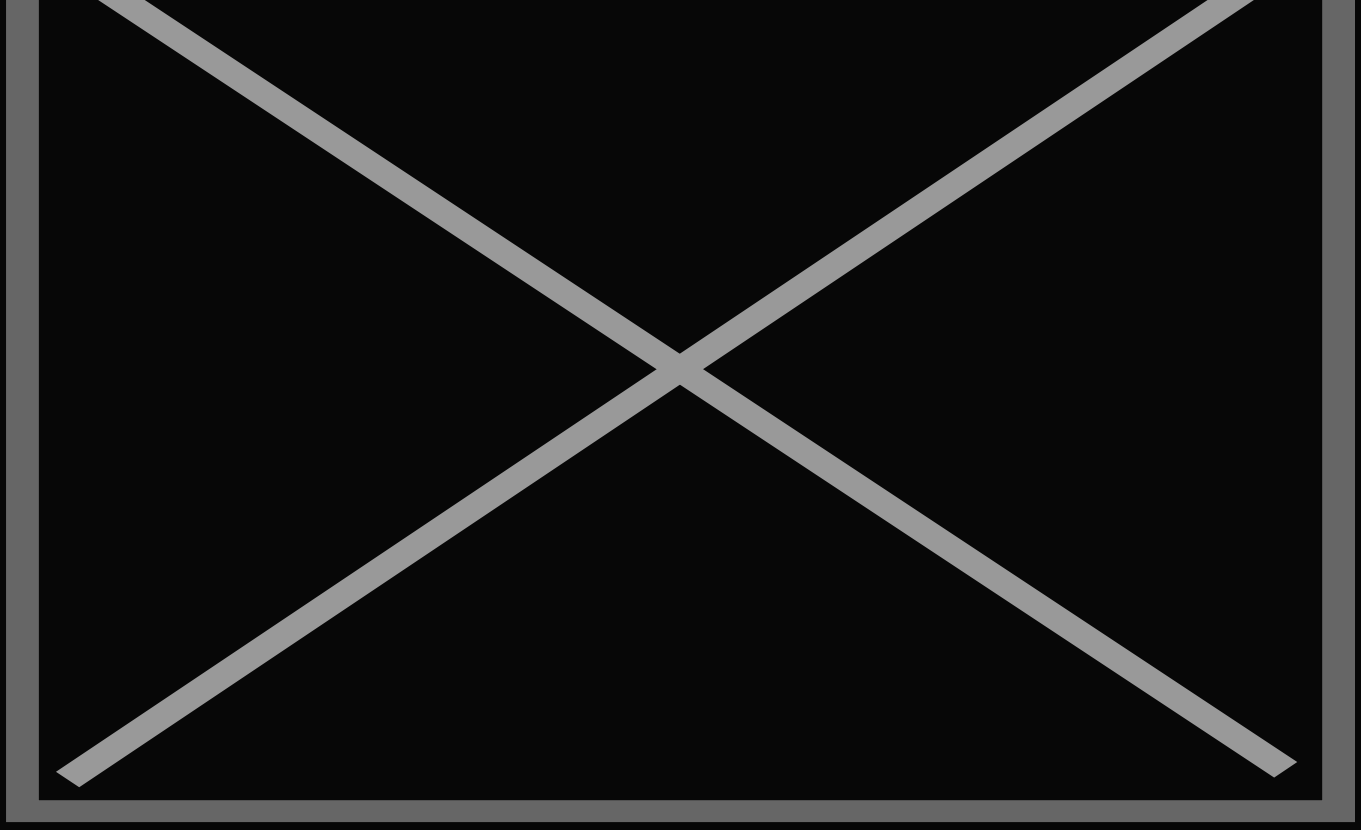
Luca Mastracci entra a far parte dell’Alleanza Slow Food di Cuochi e Pizzaioli

mastracci-e3e63132

Luca Mastracci entra a far parte dell’Alleanza Slow Food dei Cuochi e dei Pizzaioli: una scelta in linea con il profilo e l’approccio della sua pizzeria verso materie prime e cultura gastronomica. Dopo l’alleanza tra produttori e cuochi italiani, sono i maestri della pizza a stringere patti di garanzia con i Presìdi Slow Food. Secondo il Manifesto dei Pizzaioli dell’Alleanza, chi entra a far parte di questa rete deve rispettare regole di qualità e tradizione, utilizzare ingredienti naturali, farine di alta qualità e avere la conoscenza ed una trasparenza per la lievitazione e maturazione degli impasti.

Per tutte le pizze firmate Pupillo il filo conduttore è da sempre una fedele mappatura delle specialità gastronomiche regionali e locali. L’entrata nel progetto, dunque, non fa altro che mantenere vivo e rafforzare il patto di riconoscenza che Luca ha con il suo territorio: Pupillo Pura Pizza, infatti, è nato tre anni fa a Priverno (Lt) non come una semplice pizzeria, ma come un progetto sulla pizza e sul territorio che gli gira intorno.



La pizza, per Luca ed i suoi soci, è un giusto companatico per raccontare l’altissima qualità della materia prima del Basso Lazio e non solo. Gli ingredienti nella dispensa Pupillo arrivano da vicino: sono meno stressati e, per questo, più buoni, in quanto provengono da produttori che conoscono la propria terra. E, dove il territorio non arriva, le altre regioni vengono in aiuto con le loro specialità.

Il crescente consenso da parte del pubblico ha permesso alla pizzeria non solo di svilupparsi rapidamente inaugurando la seconda sede su Frosinone, ad un solo anno dall’apertura del primo, ma di dar vita a dei veri e proprio progetti di filiera in cui la pizzeria e Luca sono impegnati in prima linea. Ultimo, ma non meno importante, è stato il progetto di “Italiana”, la farina di tipo 1 prodotta con solo grani italiani e nata da un'idea di Luca Mastracci e dalla tenacia della Famiglia Polselli del Molino Polselli di Arce (Fr).

“Nel nostro menu mettiamo sempre in chiaro la provenienza e la stagionalità dei nostri ingredienti – spiega il nuovo pizzaiolo dell’Alleanza -: *sono presenti già molti presidi laziali, come “i Chiacchietegli”, una varietà di broccoletti, coltivati nella piana di Priverno, caratterizzata dal colore viola e da un sapore delicato.* L*’ingresso nell’Alleanza Slow Food sarà per me e per il mio staff un’occasione di conoscenza e di valorizzazione di piccole produzioni provenienti da tutte le regioni d'Italia. Grazie al continuo lavoro di ricerca e di selezione ogni pizza si arricchisce di nuove storie da raccontare.”*