Olio, pizza fritta e cocktail: i segreti di Pepe e Pastori

dsc8760-6a759a49

Pizza e cocktail, un’accoppiata non certo nuova (sotto la sua egida è nato già nel 2013 un locale, il Dry di Milano) ma che sta finalmente prendendo piede.
Domanda oziosa: esiste un ingrediente che può accomunare queste due entità a prima vista tanto lontane?
C’è eccome: è l’olio.

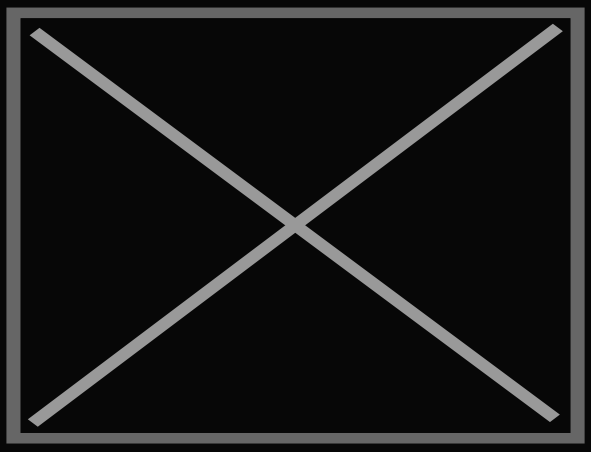
Questo abbiamo scoperto a Identità di Cocktail, la sezione che **Identità Milano** quest’anno dedicava alla mixology, alla “lezione-degustazione” tenuta da due maestri della rispettiva arte: **Franco Pepe**, tra i più grandi e noti maestri dell’arte bianca, che sperimenta e propaganda non solo la pizza napoletana rivisitata, ma anche i piccoli produttori della sua zona, al suo Pepe in Grani a Caiazzo, e **Mattia Pastori**, fondatore di Nonsolococktails. *“Abbinare i cocktail alla pizza fritta è una sfida che ho accettato volentieri. Oggi la pizza fritta è cresciuta tantissimo. Nella mia pizzeria se tanti anni fa era ordinata da un cliente su dieci, oggi è arrivata al 45% delle richieste: su 800 pizze che*

facciamo in una serata, 350 sono fritte", spiega Pepe che ora propone il **menu Assoluto di fritta**, con 7 o 11 portate tutte dedicate alla pizza fritta, dal salato a dolce.

Ma come è stato possibile? "*Ho lavorato per renderla più sana: sull'impasto – ed è lì che secondo me emerge l'identità di un pizzaiolo – unico per le pizze fritte e non, e sul topping. Soprattutto, ho fatto crescere la* ***qualità del fritto****, usando olii con un punto di fumo alto, una buona stabilità e l'aggiunta di estratto di rosmarino*".

Pepe ha presentato due ricette, una salata una dolce. La prima, **"Il tempo germoglia"**, è un omaggio alla primavera e ai suoi prodotti, con germogli di erbe spontanee, borragine, asparagi , tuorlo e crema di porro. La seconda, **"Crisommola"**, con una superba confettura realizzata con l'omonima albicocca del Vesuvio ("le ho portate negli Emirati Arabi e sono venuti in Italia a prenderle, ho radunato i pochi produttori rimasti che stavano abbandonando le culture perché spuntavano prezzi bassissimi e ora girano per il mondo") e ricotta, nocciole, polvere di olive di Caiazzo e menta.

"*La responsabilità del barman, soprattutto quando si abbinano i cocktail con diverse portate al ristorante o in pizzeria, è di mantenere livelli di alcol bassi e gestibili*", mette le mani avanti Pastori che alle due pizze eccellenti accompagna **due cocktail "light" che vedono l'olio tra gli ingredienti**.



Evo Spritz, una reinterpretazione dello Spritz con Berlucchi, vermouth e olio monocultivar di olive taggiasche. E per l'abbinamento con la pizza dolce il **Franco's Fizz**, omaggio al territorio campano creato per l'Hotel Le Sirenuse di Positano a base di latte di mandorla, succo di limone amalfitano, limonata, Rosolio al bergamotto e, in questo caso, olio monocultivar, con crusta di pistacchio e sale.

"*Il mio rapporto con l'olio è iniziato qualche anno fa, ho iniziato a lavorare sulle* ***differenze tra cultivar*** *abbinandoli ai diversi momenti della giornata* - dice ancora Pastori -. *Il problema è legare gli olii ai liquidi. Per far ciò ho usato un macchinario a ultrasuoni che sviluppa onde di diversa pressione le quali*

creano bolle, similmente a ciò che avviene nell'acqua mossa da un'elica - in cui questo legame ha luogo".

L'**olio nei cocktail** potrebbe essere l'ingrediente del futuro? "*Perché no, nella mixology abbiamo scoperto le texture, l'olio cambia la consistenza ma anche la percezione del gusto: depositandosi sul palato, ne prolunga la sensazione in bocca. Ma è fondamentale conoscere bene il prodotto che si va a utilizzare*", conclude Pastori.