

PIZZA COTTA NEL TRADIZIONALE FORNO DI PIETRA

(15 aprile 2023)

(<https://youtu.be/ROK3AHJczck>)

Al fine di ottenere una pizza fatta in casa, soffice e digeribile, con un cornicione alto e alveolato, si sono amalgamati, con le mani e molta delicatezza, nella madia (proprio come vuole la tradizione) o su vari piani da lavoro, farina, acqua, sale, un poco di lievito e sale.





Dopo che il composto ha riposato alcune ore, si è proceduto a stenderlo, manualmente o con il mattarello, per poi condirlo e personalizzarlo, a seconda del proprio gusto, con ingredienti diversi: pomodorini, acciughe, olive snocciolate, prosciutto cotto, salumi piccanti, mozzarella, etc.





Un'alternativa per accontentare preferenze diverse, è quella di variare il ripieno, ad esempio, con broccoli e salsiccia, oppure tonno e capperi, dadini di scamorza, etc.





Un'altra scelta è stata quella di lasciarla in bianco, condita solo con olio, origano e basilico, oppure con nutella.



La pizza solitamente cuoce per pochissimo tempo, a temperature notevoli. Il forno di pietra tradizionale è perfetto anche per pane, focaccia, carne ed altre pietanze, perché il calore elevato viene restituito, in maniera omogenea ed uniforme, su tutta la superficie.



La buona lavorazione dell'impasto, la lunga lievitazione ed il calore emanato dal forno, hanno reso il laboratorio magico ed interessante, tra tradizione e modernità, immergendo i partecipanti, da una parte, in una cultura arcaica e, dall'altra, in un'entusiasmante ed originale esperienza.



Per il coinvolgimento e la spensieratezza, la giornata è risultata gioiosa e particolarmente avvincente, speciale ed indimenticabile!

