

LA PIEDIGROTTA



Te Voglio Bene Assaje...

*La Piedigrotta:
quarant'anni d'amore per il piú semplice
e fantasioso cibo plebeo del mondo*



Babà Salato

In napoletano si scrive babà, ma si pronuncia in modo diverso, bab-bà: la seconda bi appena appena raddoppiata ma senza calcare troppo... Insomma, un po' come l'inglese, la lingua napoletana si scrive in un modo e si pronuncia in un altro.

Per questa preparazione salata la pizza, impastata in modo molto morbido, viene messa in stampini per babà con un paio di pomodorini ciliegini sopra e poi infornata.

I babà vengono serviti in abbinamento con mousse di pomodoro, di mozzarella e di basilico.

174

Ricette
Finger &
Fast Food
Interpretati

ABBINAMENTO

SPUMANTE D'ARAPRI' RISERVA NOBILE 2004

Spuntino sfizioso e abbinamento "frizzante".

Dal 1979 quasi per scommessa tre amici di San Severo di Foggia producono spumanti di pregio, con i caratteri della modernità e il cuore antico.

Uve autoctone ed eccellenza nei processi assicurano un risultato di alta qualità e piacevolezza. Il ricordo della mia visita alle Cantine è sempre altrettanto piacevole.



Bruschetta di Pizza alla Griglia

Una volta tanto la pizza non va in forno! L'impasto viene messo su una piastra in ghisa, precedentemente scaldata nel forno a legna a 180°, e cotto circa 10 minuti per lato.

Quando la bruschetta è raffreddata viene tagliata in parti uguali e condita con pomodoro fresco, stracciatella e basilico fresco.



ABBINAMENTO

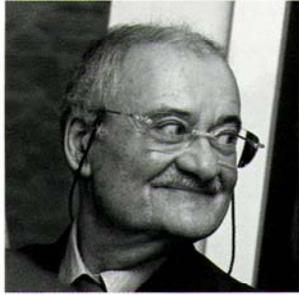
**SPUMANTE D'ARAPRI'
TRENTACINQUESIMO
ANNIVERSARIO**



Una versione di questo Spumante Metodo Classico, celebrativa del 35° anno di fondazione della cantina, uscirà nell'autunno 2014, dopo 5 anni sui lieviti. Figlio legittimo di uve autoctone rigorosamente pugliesi, come il Bombino e il Montepulciano, di sicuro la sua "artigianalità" di pregio saprà valorizzare al meglio anche un piatto così semplice e spontaneo come una bruschetta.

Prefazione

“La pizza napoletana non ha inventori, non ha padri, non ha padroni, ma è frutto della genialità del popolo napoletano.”



La pizza rappresenta senza dubbio l'emblema dello spirito partenopeo e della sua ineguagliabile inventiva. Parlare di pizza significa andare oltre il gusto, entrare nel vivo di una cultura, ripercorrere la storia e condividere usanze radicate nel tempo in cui l'innovazione si pone al servizio della tradizione, rendendo omaggio a uno degli alimenti simbolo del made in Naples.

La nostra esperienza associativa per tutelare la “Vera Pizza Napoletana” ha l'obiettivo di difendere e rendere immediatamente riconoscibile l'identità di questo speciale cibo, salvaguardandolo dalle imitazioni, e ciò ci ha condotti a scrivere poche e semplici regole che ci siamo impegnati a rispettare e attraverso le quali abbiamo stabilito in maniera univoca come realizzare un prodotto conforme alla tradizione.

Sin dal 1984, abbiamo cercato di promuovere e tutelare, con passione e senza fini di lucro, la “Vera Pizza Napoletana”, impegnandoci nel valorizzare le pizzerie affiliate, i prodotti della filiera produttiva e i corretti abbinamenti e nel sostenere un costante percorso di crescita professionale dei pizzaioli.

Oggi, l'Associazione Verace Pizza Napoletana è una famiglia estesa e radicata soprattutto grazie alla “Passione Verace” che ogni giorno esprimono le oltre 500 pizzerie associate in 27 nazioni del mondo.

Ed è proprio grazie al lavoro e all'impegno quotidiano di amici quali Antonello Cioffi che la pizza napoletana continuerà ad essere l'unico prodotto al mondo che sia in grado di suscitare simili emozioni gastronomiche, un prodotto nato per le classi popolari e che oggi diventa prodotto per gourmet, mantenendo pur sempre la sua intrinseca vocazione alla semplicità. Tanto per noi quanto per la Piedigrotta la prima lettera dell'alfabeto gastronomico è quella senza la quale nulla di ciò che facciamo sarebbe possibile: Passione!

Auguri dunque ad Antonello e alla “sua” Piedigrotta per i primi 40 anni di passione ma soprattutto auguri alla Pizza Napoletana che di anni ne ha “qualcuno” in più ma che non li dimostra... sicuramente proprio perché è sempre in un'evoluzione continua e costante che la mantiene giovane.

Antonio Pace

Presidente Associazione Verace Pizza Napoletana

Introduzione

Diciamocelo subito... Antonello è un pazzo, ma uno di quei pazzi che si è ben lieti di incontrare e che fanno più ricca la vita.

La sua pazzia è la pizza, per lui filosofia di vita e metro di giudizio della realtà.

Non fraintendetemi, niente a che vedere con quei barbosi personaggi che sanno parlare solo di una cosa e fuori da quella scivolano nella banalità; Antonello è persona dai

molteplici interessi e dalle sicure competenze, ma piacevolmente e pacatamente inquieto, sempre alla ricerca di un altrove dove traghettare chi gli sta accanto.

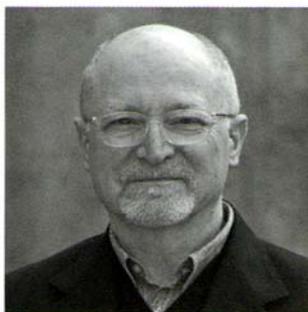
Direi che per lui il mondo della pizza è una lente attraverso la quale vede e giudica la realtà e si muove di conseguenza. È persona umile, specie rara di questi tempi e lontana dalle ossessioni mediatiche che caratterizzano ormai il mondo della ristorazione; stare in bottega gli piace e dall'alto del ponte di comando, con alle spalle il forno, ha uno sguardo per ognuno che entri. Ha conservato la passione dell'artigiano che sperimenta e tenta sempre percorsi nuovi.

È però anche uno spirito pratico e tutto quello che fa ha la solidità di chi conosce i segreti del mestiere fino in fondo ed altro ancora. Questo gli ha permesso di portare avanti l'impresa della Piedigrotta che prospera da quarant'anni, creando un locale vivace, a volte incasinato, ma sempre accogliente ed avvolgente.

Basta guardare le facce di chi si siede ai suoi tavoli, habitué mai stanchi delle sue mille invenzioni, ma anche nuovi venuti intrigati quanto sorpresi; ma date un occhio anche ai bicchieri, quello che si beve qui birra, vino, champagne è frutto di una selezione appassionata.

Conoscendo la pizza tradizionale in tutte le sue declinazioni, può permettersi di essere visionario e di far viaggiare chi ne abbia voglia verso un mondo dove la pizza resta l'anima pur vestendosi di nuove fogge in ricette che non temono di confrontarsi con quelle della ristorazione di qualità.

Con questo bel libro regala a noi naviganti gourmet una mappa del suo articolato sapere e tante ricette da provare, che poi, se proprio proprio ci vengono male possiamo correre alla Piedigrotta a consolarci..!



“Antonello è persona dai molteplici interessi e dalle sicure competenze, ma piacevolmente e pacatamente inquieto.”

*Roberto Restelli
già Responsabile Guida Michelin Italia*