

Se la pizza diventa opera d'arte

A La bella 'mbriana gara di bontà per i primi vent'anni del locale

di fabiana Pacella

Che c'azzecca la polvere di arachidi con una bufala filante? E se alla capricciosa dal gusto vintage preferissimo un'unione civile tra crudo, noci, un filino di miele e un abbraccio di formaggi freschi (o caldi??) di forno a legna?

Trattasi di viaggio onirico di gastronomo incallito, la prima diagnosi del medico di base.

O di sfida golosa alle consuetudini della tavola, per dare colore e fantasia a ciò che mettiamo nel piatto, specie se s'ha da gestire una regina delle tavole senza distinzioni spazio temporali di epoche, meridiani e paralleli come la pizza. Eccola lì, la diagnosi giusta.

La sfida a singolar panzone, pardòn tenzone, s'è svolta a La bella 'mbriana, di Cavallino in occasione del ventennale del locale.

Un gioco, una reunion di vecchi amici ma anche una valida – seppur calorica – alternativa alla domenica da divanizzati post prandium, che ha visto agli stessi tavoli una giuria di giornalisti e 13 “inventori” pazzi. I primi hanno gustato e giudicato le varianti più inconsuete alla “solita” pizza proposte dai secondi, ad Andrea – da vent'anni pizzaiolo di Bella 'mbriana – il compito di dare forma e sostanza alle idee proposte.

Collante della brigata multicolor, ingrediente non facile da raccontarsi in una parola: Pino de Luca.

Gustatore guastatore, istrionico giurato, presentatore per caso ma soprattutto cultore delle tradizioni e tipicità enogastronomiche, cantastorie del bello e buono da bere e da mangiare.

Ad aggiudicarsi il primo premio, finendo così nel menù del ristorante-pizzeria, è stata la creazione di Barbara Mocavero con la sua "suillus": burrata, suillus (salume macerato nella birra) in cottura, olio a filo e pomodorini a grappolo.

Ché raccontarla non si può...s'ha da provare



