

# E la **pizza** conquistò la Lombardia

È UNO DEI PIATTI PIÙ RAPPRESENTATIVI D'ITALIA. DA CIBO POVERO, DI STRADA, negli ultimi anni ha conosciuto una vera e propria ricerca di qualità, sia per gli impasti, sempre più curati e digeribili, sia nei «topping», farciture che, mixando ingredienti tradizionali o inusuali, propongono nuovi equilibri gustativi. Oggi la pizza si divide in due categorie gourmet principali: la pizza napoletana e la pizza a degustazione, tipologia di assaggio ideata nel Nord Italia e considerata la massima espressione per assaporare le materie utilizzate. In Lombardia sono state aperte numerose pizzerie che hanno scelto la via della qualità e sul lago di Garda ve n'è una che propone pizze con ingredienti bio, slow food e del territorio.



## UN PIATTO NELLA STORIA

Le origini della pizza sono antiche e ancora incerte. Si attribuisce la sua genesi in epoca greco-romana, quando si preparavano dischi di pane conditi con formaggi e pesci. Dopo la scoperta dell'America, le pizze iniziarono a colorarsi di rosso per l'utilizzo del pomodoro e nel corso del XIII secolo divennero il pasto più diffuso tra i poveri di Napoli. Ma è dal 1889, quando il pizzaiolo napoletano Raffaele Esposito dedicò la Margherita (emblema del Tricolore) alla regina Margherita di Savoia, che la pizza divenne icona del nostro patrimonio gastronomico nazionale.

## LA RICETTA

### Pizza gourmet Gardesana

#### Ingredienti - per 4 persone

300 g farina Petra 1; 200 g farina Petra 5; 2 g lievito compatto; 340 g acqua a 18°; 10 g sale fino; 20 g olio evo; 10 g malto secco; 10 asparagi bio; 1 coregone del Garda; 1 limone del Garda; 1 patata; 2 scalogni; 200 cl brodo vegetale; 200 cl vino Lugana doc; 50 cl latte vaccino; 20 g burro; 58 g maizena

#### Preparazione

Tagliate il coregone a tartare e marinatelo 6 ore con olio, sale, pepe e limone. Impastate le farine e l'acqua mescolando per 1 minuto. Fate riposare 20 minuti, aggiungete il lievito e impastate per altri 4 minuti aggiungendo sale e olio sino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Fate riposare 40 minuti a temperatura ambiente in un contenitore unto d'olio e coperto. Formate delle palline da 180 g e lasciatele lievitare per 2 ore a 26 °C coperte con un panno. Stendetele in piatti di alluminio (o tortiere) da 18-20 cm e fatele lievitare per 4 ore a 28 °C. Cuocete in forno a 240 °C per 10 minuti, lasciando la pizza nel piatto di alluminio. Nel frattempo preparate la crema di asparagi soffriggendo lo scalogno e unendo brodo vegetale, patate e i gambi puliti degli asparagi. Cuocete a fuoco lento per 20 minuti e frullate. Per la salsa al Lugana soffriggete lo scalogno nel burro chiarificato, aggiungete latte, vino e portate a ebollizione; aggiungete la maizena leggermente stemperata e frullate il composto. Sbollentate le punte degli asparagi in acqua e sale, raffreddandoli in acqua e ghiaccio a cottura ultimata. Tagliate a spicchi e decorate la pizza come da immagine.

#### IL RISTORANTE

In una posizione mozzafiato sul lago di Garda si trova «Il Ciclone», ristorante in cui lo chef-pizzaiolo Mattia Cantini è alla ricerca di formule di impasti perfetti e «topping» che privilegino il proprio territorio. Largo così a pesce di lago, capperi, limoni e zafferano bio del Garda, salame Morenico di Pozzolengo, formaggi come il Bagoss o la formaggella di Tremosine, per creare pizze uniche e di grande eccellenza.

**Ciclone pizza & restaurant,**  
via Verona 26  
Lugana di Sirmione (Brescia)  
[www.ristorantepizzeriaciclone.it](http://www.ristorantepizzeriaciclone.it)



Per approfondimenti scrivete a [stefania@mangialedadio.it](mailto:stefania@mangialedadio.it) o visitate [www.mangialedadio.it](http://www.mangialedadio.it)