

A tavola col pizzaiolo, con il mugnaio e la vignaiola

Scritto da Isabella

Mercoledì 03 Maggio 2017 00:00



Metti un pizzaiolo determinato, un mugnaio sexy e una frizzante vignaiola che s'incontrano una sera piovosa di maggio e che danno vita ad una degustazione speciale, location la [pizzeri a Al Fienile](#) di Palazzolo sull'Oglio (Bs).

I protagonisti sono **Paolo Ghidini**, pizza-maker, **Giorgio Belotti** mugnaio e **Michela Muratori** proprietaria insieme alla sua famiglia di [Arcipelago Muratori](#)

Perché senza le farine del [Molino Belotti](#), Paolo non può preparare le sue pizze, quelle gustate ieri sera infatti sono state preparate con farina tipo 1 integrale e con una maturazione di ben 100 ore.

Quindi pizze facilmente digeribili, croccanti e morbide nello stesso tempo, leggere e farcite rigorosamente allo sforno con prodotti Dop e provenienti da presidi Slow Food, perché Paolo è estremamente attento alla scelta delle materie prime che seleziona direttamente, recandosi spesso personalmente dai vari produttori per vedere con i propri occhi dove vengono realizzate.

Sono dieci le pizze che abbiamo assaggiato, una più buona dell'altra. Si è iniziato con la pizza vegana a base di verdure e senza mozzarella, da abbinare al Simbiotico [Villa Crespia](#), la bollicina vegan pro, 100 % Chardonnay, priva di

A tavola col pizzaiolo, con il mugnaio e la vignaiola

Scritto da Isabella

Mercoledì 03 Maggio 2017 00:00

solforosa e di qualsiasi additivo e coadiuvante potenzialmente allergenico di origine animale e OGM. Non filtrato, non chiarificato, non stabilizzato e senza allergeni.

Un Franciacorta che si è diviso il palco con Giallo, il nuovissimo vino di Arcipelago Muratori, della Tenuta Oppida Aminea, nel beneventano. da uve Fiano, Greco e Coda di Volpe, tre vitigni autoctoni interpretati in chiave moderna.

Entrambi i vini si sono sposati benissimo con le altre pizze: Capocollo (bufala, capocollo di Martina Franca, stracciatella bio, grana),
Vastese (fior di latte bio, Ventricina di Vasto Presidio Slow Food, stracciatella bio),
Terra Madre (fior di latte bio, asparagi, scaglie di formaggio Montebore presidio Slow Food e pancetta cotta affumicata),
Palamita (pomodoro, mozzarella, capperi di Salina presidio Slow Food, pesto di capperi, origano e filetti di Palamita presidio Slow Food),
Zaiana (pomodoro, origano, basilico, olive rosate, capperi di Salina presidio Slow Food e acciughe del Cantabrico riserva),
Manaccora (pomodoro, stracciatella bio, pomodori datterini, origano e stracciatella bio)
Normanna (pomodoro, capperi di Salina presidio Slow Food, pesto di finocchietto selvatico, fior di latte bio e ventresca di tonno riserva Luigi Pomata) fino alle più semplici margherita e al p rosciutto.

Ciliegina sulla torta la ventresca di tonno di vent'anni portata dallo chef **Fabrizio Albini**, ospite anche lui della serata.

Esperienza da ripetere!