Una "pizza al sale" da condire direttamente a domicilio con prodotti tipici siciliani

Il progetto "Cucina a modo mio" ideato da 2 pizzaioli per venire incontro alle esigenze dettate dal Covid-19

GIARDINI. "Cucina a modo mio" è il titolo del progetto "brevettato" dal pizzaiolo Giuseppe Santoro che, con l'aiuto del collega Alessandro De Natale di Fiumefreddo di Sicilia, ha "messo le mani in pasta" per creare un laboratorio di ricerca e sviluppo per una serie di iniziative riguardanti la pizza e non solo.

La collaborazione tra i due ha dato vita ad una ricetta "da montare", che ricalca lo stile di una nota catena di produzione svedese, che permetterà di potere ricevere la "pizza al sale" comodamente a casa propria, con un apposito corriere, e degustarla, venendo anche incontro alle nuove esigenze dettate dal Covid-19, che ha cambiato le nostre abitudini.

Santoro non è nuovo a queste iniziative e la sua passione, per la pizza in particolare, continua a farlo contraddistinguere nel suo ambito tanto da ricevere numerosi premi, l'ultimo dei quali gli è stato attribuito dall'associazione Aocri (Associazione operatori e consumatori della ristorazione italiana) lo scorso mese di ottobre per la valorizzazione dell'arte culinaria e gastronomica italiana nel Mondo. «Questa ricetta - spiega Santoro - oltre ad essere stata registrata sul sito Mysocialrecipe con un codice che riporta la certificazione di autenticità Infocert, ente autorizzato dal Governo italiano, sarà anche introdotta in un libro dedicato al sale che uscirà nei primi mesi del 2021».

Tra gli obiettivi di Giuseppe Santoro, che per tanti anni ha vissuto in Australia e da qualche tempo è rientrato a Giardini, c'è quello di promuovere proprio il made in Italy e, in particolare, i prodotti dell'Isola «rielaborando, studiando e valorizzando le nostre materie prime da impiegare, non solo con la pizza, ma con la pasta, i dolci della tradizione e altro ancora». La ricetta di ispira all'antica tradizione dell'arte bianca mediterranea, la quale vuole che alla fine di ogni impasto e preparazione dei pani, una parte di esso veniva messo in delle teglie tonde chiamate anche padellini ben oliate con olio o della sugna e spianate a mo di focaccia, venivano infine ricoperte di sale grosso marino delle saline trapanesi Igp, che oltre a non farle asciugare formavano una crosta naturale che gli trasmetteva degli odori particolari, e poi farcito in diversi gusti.

FRA.GU.

Giuseppe Santoro

Alessandro De Natale

Riconoscimento a Giuseppe Santoro

Pizzaiolo letojannese brevetta la pizza al sale

È stato pure premiato per la valorizzazione dell'arte culinaria

LETOJANNI

Giuseppe Santoro ha ideato e registrato la pizza al sale. Al letojannese, già tra i dieci finalisti di «#pizzAward2019», è stato chiesto di pensare a una ricetta particolare per un libro dedicato all'utilizzo del sale nella cucina.

Con l'aiuto del collega Alessandro De Natale ha rivisitato un'antica tradizione di focacce che venivano ricoperte di sale grosso marino, che formava una crosta naturale. Come condimenti sono stati utilizzati stracciatella di bufala, scorza di limone, pomodorino di Pachino candito, acciughe sottolio dei presidi sciacchitani, uvetta passa di Passopisciaro, mandorle tostate di Castelmola, polvere di finocchietto selvatico raccolto alle pendici dell'Etna e olio di oliva Nocellara.

La ricetta, disponibile, su Internet, è stata registrata e ha ottenuto un codice che riporta la certificazione di autenticità e di originalità al 100%. Santoro sta anche lavorando a un progetto che consentirà di ricevere l'occorrente con un corriere, per "montare" la specialità a casa, diventando complici degli chef.

Il letojannese ha appena ricevuto un premio dall'Aocri (Associazione operatori e consumatori della ristorazione italiana) per la valorizzazione dell'arte culinaria e gastronomica italiana nel mondo.

g.r.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Novità mondiale La pizza al sale creata da Santoro (nella foto sopra)