

Pizza/2. Sandro Lucchi di Giazza

Val Fraselle terza al «giro» d'Italia

Giazza. La pizza Val Fraselle ammalia i giudici e il suo autore, Sandro Lucchi, titolare della Pizzeria Al Torrente, supera con un terzo posto assoluto la qualificazione della quarta tappa del Giropizza d'Italia, svoltasi lunedì scorso a Montichiari (Brescia). Sarà fra i 60 concorrenti che si disputeranno la vittoria nella finale dell'11 marzo a Massa, nell'ambito della Fiera del Tirreno. Sono i migliori pizzaioli selezionati nelle tappe di Cagliari, Roma, Lecce, Montichiari e prossimamente Rimini e Padova, organizzate dalla rivista di settore Pizza e pasta italiane. Lucchi è stato superato solo da Graziano Scuri di Brescia e da Gianfranco Vertua di Moniga del Garda, pizzaioli già adusi agli allori.

Lo scorso anno, sempre al Giropizza, vinse la tappa di Padova e si classificò quinto in finale con Terra cimbra, pizza guarnita con patate tagliate a fette, polenta gialla a cubetti, funghi misti di bosco, ricotta e pancetta affumicata.

«La pizza Val Fraselle ha stupito i giudici per la fantasia e genuinità degli ingredienti», commenta Lucchi che ha fatto dell'utilizzo di prodotti tipici della Lessinia l'arma vincente.

In Val Fraselle, pizza bianca senza pomodoro,

ha messo mozzarella, asparagi verdi, funghi porcini a fette, filetti di trota salmonata affumicata e una salsa a base di bacche di ginepro. Proprio quest'ultimo ingrediente ha suscitato molto interesse sia fra gli altri pizzaioli sia fra i giudici.

Lucchi rivela anche un altro segreto: «Ho portato al concorso anche una base fatta con l'impasto indiretto, la cosiddetta levà, lievitazione del giorno prima di farina molto forte, acqua, lievito di birra e senza sale. Questo impasto fermentato lo utilizzo il giorno successivo rimpastandolo con farina più tenera, sale e altri ingredienti, senza più aggiungere lievito, ma sfruttando i fermenti della pasta già lievitata che è chiamata a una seconda lievitazione per altre 24 ore, però in frigorifero», spiega. Il risultato è una pasta leggera, fragrante, molto più digeribile e che sopporta meglio la cottura. «Infatti non ho avuto problemi con il forno elettrico, sebbene usi abitualmente quello a legna, mentre molti miei colleghi al concorso hanno visto compromesso il loro lavoro da una cattiva cottura». Lucchi promette che porterà questo impasto e la pizza Val Fraselle anche alla finale di Massa: deve onorare il quinto posto dello scorso anno. (v.z.)