

Simone Padoan: memoria, lumache e lievito madre



La pizza ama viaggiare. Vagando per i fragranti sentieri che dal bosco conducono alla campagna e che dagli Appennini portano al mare.

E così ha fatto. Nella giornata a lei dedicata all'interno di *Extraordinariamente Host*, l'evento di scena a Fiera Milano dal 18 al 22 ottobre, firmato da Italian Gourmet e dall'Associazione professionale cuochi italiani. Partendo dalla selva dei pensieri di **Simone Padoan**. Il quale, passeggiando fra **I Tigli** veronesi, è tornato alla sua infanzia, quando con papà andava per funghi nel brumoso autunno. "Non si trattava di una semplice gita", dice **Simone**, "ma di un rito vero e proprio".

Con un momento topico: quello della merenda mattutina. In cui comparivano un tronco d'albero su cui riposare, un buon formaggio da assaporare e il pane fresco da spezzare. Con un gesto sacro da parte di suo padre. Che aveva le mani odorose di foglie, di terra e di timo. Da cui la ricetta di una pizza che sintetizza il passato e il presente, la tradizione del lievito madre e l'innovazione di una materia modellata secondo un moderno *modus operandi*. Per un sincretismo silvano-contemporaneo d'eccellenza.

Ecco allora (*nella foto di **Manuela Vanni***) la base: una focaccia pan brioche figlia della pazienza, dell'attesa e dell'attenzione. E pure della pasta madre (che porta il nome della figlia **Gaia**), dell'acqua, della farina **Petra 3**, di più rinfreschi, di lunghe lievitazioni e di accurate lavorazioni, eseguite alla giusta temperatura e con le perfette idratazioni. Al fine di ottenere un impasto finale da cuocere in forno, lasciar raffreddare e poi rigenerare. Per renderlo ancora più intrigante. Mentre al top sfilano le lumache alle erbe. Bollite in un brodo vegetale, saltate in un mix di piante aromatiche e mantecate con una noce di burro. Per poi essere corredate da una soave fonduta di Asiago, da un filo d'olio al timo e da porcini crudi. Capaci d'inebriare il palato con l'umido e autunnale umore.

CV