

# SIMONE PADOAN

## IL MAGO DELLA (NEW) PIZZA

Come si può mangiare una pizza guarnita pagando un conto da ristorante, ed uscire dal locale col sorriso sulle labbra? Semplice: andando a trovare Simone Padoan a "I Tigli" di San Bonifacio nei pressi Verona. Una pizza così non la si può mangiare da nessun'altra parte. Sgombriamo subito il campo dalla retorica delle pizza napoletana, quella con solo pomodoro e mozzarella (che comunque si trova anche qui), mangiata in locali "informali": non è questa la storia che vogliamo raccontare. Per una sorta di regola del contrappasso, così come i migliori panettoni, da qualche anno a questa parte, si producono a sud di Roma, c'è una tendenza di pizzerie e di pizzaioli che meritano di essere raccontati proprio nell'estremo nord dell'Italia. Simone Padoan è uno di questi e forse ne rappresenta l'essenza, per essere stato fra i primi che hanno saputo dare alla pizza una nuova veste, accostandola ad ingredienti gourmet e proponendola come una nuova frontiera della ristorazione che va ben oltre i confini della mera pizzeria. Noi crediamo che proprio grazie a queste nuove visioni si sal-







vaguardi la tradizione rimarcandone le differenze, con chiarezza. Quando Bottura ci propone i tortellini in crema di parmigiano, ci dice proprio questo, e non si sognerebbe mai di affermare che rappresentano la tradizione: proponendoceli, si fa portatore di un messaggio innovativo che parte



dal riconoscimento delle tradizioni per rafforzarla, sgombrando il campo dalla nostalgia e “traghetando nel futuro il meglio del passato” (cit.). Così da Simone Padoan, accanto alle proposte più convenzionali (tradizionali, e buonissime), troveremo la stupenda pizza con *crudo di gambero rosso, fior di latte, rucola, pistacchio e capperi*, la *carbonara di cappasanta con finferli cotti e crudi, maionese di corallo e strisce di pancetta*, il *mare e la terra con baccalà e lumache*, una vera prodezza da pizzaiolo che diventa grande chef! Una speciale menzione dobbiamo attribuirle alla *pizza Liguria con fior di latte, olive di Taggia, emulsione di pinoli e basilico, scaglie di pecorino*: all'assaggio dà i brividi per la compostezza ed un equilibrio che profuma proprio di Liguria. La seconda menzione la attribuiamo alla *pizza tagliata di Sorana, fior di latte, insalatina*



Il Mare e la Terra



*di limone e guanciale di cinto senese Paolo Parisi*. Dunque, la pizza come pretesto per un grande piatto.

Di proposte del genere, tanto avventurose e goduriose, ce ne sono almeno una decina in carta, e tutte meritano l'assaggio. Ma veniamo ora all'impasto, perché alla base di tutto c'è uno studio maniacale sulla qualità degli impasti e della lievitazione. E qui Padoan dimostra tutto il suo talento per essere riuscito a creare impasti tecnicamente perfetti, dove croccantezza, morbidezza, lievitazione, cottura e digeribilità raggiungono un'alchimia sorprendente.

E se si vorrà provare questa perfezione, suggeriamo di testarlo sulla nostra pizza del cuore, la *pizza dell'orto con impasto alla romana con fior di latte, taleggio, grill di sedano rapa, zucca, fagiolini neri, cipolla in carpione*. Grande classe, infine, anche nella scelta delle bevande, con vini naturali, bollicine italiane, grandi champagne, birre artigianali italiane e non... insomma, tutto quello che serve per degustare al meglio le creazioni di Simone Padoan.

## PIZZERIA I TIGLI

Via Camparosolo, 11  
37047 San Bonifacio (VR)  
Tel. 045 610 2606  
www.pizzeriaitigli.it

# PIOVRA

## AL FORNO

SIMONE PADOAN

## INGREDIENTI per 1 pizza

g. 270 di pasta a fermentazione naturale stesa su placca e lievitata, g. 90 di fior di latte a cubetti, g. 150 di piovra, g. 70 di cime di rapa, g. 50 di ricotta affumicata, 1 spicchio di aglio, olio, sale Maldon, salsa barbecue.

## Per la salsa barbecue

Tritare una cipolla e dell'aglio e far soffriggere. Aggiungere zucchero e aceto e caramellare. Aggiungere pomodoro e tabasco e cucinare per mezzora. Aggiungere la salsa di soia per salare.

## Per la piovra

Prendere una piovra di circa 1 kg. e pulirla. Congelarla a -18°C e lasciarla per circa 30/40 giorni (in questo modo le fibre della carne diventeranno più morbide). Cuocerla a bassa temperatura a 62°C gradi per 7/8 ore. Tagliare 150 grammi a pezzi grossolani, disporli su una placca da forno con filo d'olio e cuocerli per 14 minuti (stesso tempo i cottura della pizza).

## Per le cime di rapa

Lavare e sbollentare in acqua le cime di rapa; scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio. Una volta fredde strizzarle, tritarle grossolanamente e condirle con olio e sale.

## PREPARAZIONE

Per la base realizzare un impasto molto idratato. Una volta arrivato a maturazione, stendere la boccia di 270 grammi cercando di mantenere la forma circolare in un placca, infornarla a 270°C forno statico per 14 minuti. Negli ultimi 5 minuti mettere le cime di rapa e il fior di latte a cubetti. A cottura ultimata, tagliarla in otto spicchi e farcirli con la piovra, qualche scaglia di ricotta affumicata e un giro di salsa barbecue.

