

Viaggio alla scoperta della cucina italiana: Simone Padoan



Non la solita pizza. Anche se Simone Padoan non ama chiamarla, semplificando al massimo, "Pizza Gourmet" rende l'idea.

Il suo locale, dal 2012 aperto dalla mattina a mezzanotte, è infatti un punto di riferimento per chi vuole mangiare un prodotto realizzato con una cura maniacale, dalle materie prime, agli impasti, dalle lievitazioni, alla presentazione. Per provare le evoluzioni della pizza (ma anche dolci sorprendenti come il panfrutto con capperi canditi, provare per credere) è tassativo fermarsi ai I Tigli (via Camporosolo, 11 San Bonifacio, Verona, pizzeriaitigli.it)

Nome e età:

Simone Padoan, ho 44 anni.

Quando e dove hai iniziato a cucinare?

Ho iniziato da piccolo nella pizzeria di famiglia, a 8 anni avevo già le mani sporche di farina. Poi ho intrapreso la strada (e la sfida) di avere una mia pizzeria, era il 1994 ed erano appena nati "i Tigli". C'è stato poi un altro "inizio" de "I Tigli" nel 1999, quando per necessità e per curiosità personale ho iniziato ad affiancare uno chef in cucina per imparare le tecniche e l'utilizzo delle materie prime.



Come definisci il tuo tipo di cucina?

Potremmo dire che è l'incontro tra la pizza e l'alta cucina, un connubio tra lievitato e ingredienti selezionatissimo. C'è chi la chiama pizza a degustazione o pizza gourmet, ma per me si tratta solo del mio modo di intendere e far esprimere la pizza, grazie alla lievitazione e alla panificazione da lievito naturale.

Quanto lavori con ingredienti locali e italiani?

Lavoriamo da sempre con a sterto contatto con il territorio, seguendo la stagionalità e la disponibilità di piccole produzioni di ortaggi o latticini, che non sempre sono reperibili. A volte quindi siamo costretti a modificare in corsa alcune idee e a proporre dei fuori carta. Il lato bello di questa ricerca è che si tratta talvolta di ingredienti del tutto artigianali, prodotti nel modo più naturale possibile.

Quanto è importante la tradizione nel tuo lavoro?

Molto: lo dimostrano alcune pizze che sono nate partendo dal piatto popolare o della tradizione, rivisitato poi per adattarsi ai tempi, ai bisogni di oggi e alla crosta del pane, di volta in volta diverso, sul quale vanno ad adagiarsi. Abitudini e ricette tradizioni sono un punto di riferimento e allo stesso tempo uno stimolo per realizzare qualcosa che rappresenti la mia propria tradizione e il mio pensiero.

Qual è una ricetta tipica della tua cucina?

La ricetta della Pizza con Polenta e baccalà, che esprime al meglio il nostro territorio, una zona di confine in cui convivono la cucina del mare e quella della terra.



Pizza con Polenta e Baccalà

Ingredienti per una pizza:

270 g di pasta a fermentazione naturale, stesa su placca e lievitata

90 g di fior di latte

140 g di baccalà mantecato

70 g di funghi spugnole

8 cialde di mais

9 pomodorini confit

1 spicchio di aglio in camicia

1 noce di burro naturale

olio extravergine di oliva Biancolilla

sale di Maldon, pepe bianco

Per il baccalà:

500 gr di stoccafisso

1 spicchio aglio

4 foglie basilico

acqua per cottura

Adagiare lo stoccafisso in una pentola adatta al suo volume e coprire con l'acqua. Aggiungere l'aglio e le foglie di basilico. Cucinare per 2 ore a fuoco moderato (90°). Una volta cotto, filtrare l'acqua di cottura e pulire il baccalà.

Per il baccalà mantecato:

400 gr baccalà
200 gr olio di vinacciolo
50 gr acqua di cottura
80 gr olio all'aglio
2 gr zucchero
5 gr sale

Mettere il baccalà ben caldo dentro la vasca della planetaria con sale e zucchero; con la frusta a foglia cominciare a lavorarlo fino a quando avrà l'aspetto di un grossolano gomito di lana. A questo punto iniziate ad aggiungere l'olio piano piano; ogni tanto aggiungete un goccio d'acqua di cottura per emulsionare il composto. Continuare fino al completo assorbimento dell'olio e il vostro baccalà sarà pronto. Con l'aiuto di due cucchiaini formare delle quenelle.

Per le cialde di mais:

1100 gr di acqua
200 gr di farina di mais pregerminato
sale q. b.

Portare a ebollizione l'acqua, salare e versare a pioggia la farina di mais. Mescolare e abbassare il fuoco. Cucinare per un'ora la polenta. Versare il composto ottenuto in una placca, ricoprirlo con la pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per 12 ore. Trascorso il tempo, con l'aiuto di una frusta, inserire il composto in una sacca da pasticciare con bocchetta liscia del 10. Formate delle palline in un foglio di silpat (tappeto in silicone per cucina), appoggiare un foglio di carta da forno sopra e con l'aiuto di una placca, con una leggera pressione, realizzate delle cialde. Infornatele a 140°, ventola a 2, valvola aperta per 40 minuti.

Per i funghi:

prendete le spugnole, tagliatele a pezzetti, fate caramellare in padella con olio, uno spicchio d'aglio, sale e pepe. Una volta appassite saranno collocate sulla base della nostra pizza.

Per i pomodori confit:

tagliate a metà i pomodorini, disponeteli su una placca da forno e conditeli con un po' di zucchero, un po' di sale e un filo di olio e metteteli in forno già caldo a 100°C per un'ora circa

Realizzate la pizza:

disponete sulla pasta stesa le spugnole e su questi il fior di latte tagliato a cubetti; infornate la pizza. Una volta cotta, tagliatela in 8 parti: su ogni spicchio disponete una quenelle di baccalà, realizzata con l'aiuto di due cucchiaini, la cialda di mais sopra e il pomodorino confit. terminate con un filo d'olio e una